



Ortswein

Badenheimer Riesling „Muschelkalk“



| | |
|-------------------|---|
| Sorte: | Riesling |
| Geschmack: | Trocken |
| Region: | Rheinhessen |
| Klassifikation: | Ortswein → Ortsweine wachsen in den besten und ältesten Parzellen innerhalb eines Ortes. Sie spiegeln das jeweilige Terroir wieder und sind somit würdige Vertreter ihrer Herkunft. |
| Boden: | Muschelkalk |
| Ausbau: | Klassisch! gekühlt im Stahltank |
| Verschluss: | Drehverschluss |
| Alkohol: | 13,0 %vol. |
| Säure: | 6,7 g/l |
| Restzucker: | 7,7 g/l |
| Trinktemperatur: | 8-10°C |
| Weinbeschreibung: | Riesling vom Muschelkalk – der Feine / Aufregende – Der Riesling vom Muschelkalk wird von zwei Faktoren besonders beeinflusst. Zum einen von den kalten Winden aus dem nahen Hunsrück, die die Temperaturen nachts abkühlen, und zum anderen von den kargen Muschelkalkböden. Diese Einflüsse lassen die Trauben deutlich länger am Stock reifen. So entsteht ein Riesling mit einer sehr klaren feinen Frucht, der seine Herkunft deutlich zu erkennen gibt. |