



2018 WINKEL RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN VDP.ORTSWEIN

Unsere Seele, Riesling ganz ursprünglich – leicht und trocken, fruchtig schlank. Zarte Früchte wie Weinbergpfirsich und Aprikose prägen diesen typischen Vollradser. Wunderbar zu kombinieren mit gebratener Rotbarbe auf Erbspüree, Forelle, Saibling oder gerne dem klassischen Wienerschnitzel.

Artikelnummer: 1220
EAN-Code: 4 015265 012206

Qualitätsstufe: Qualitätswein b.A.
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 12,5 % vol.
Restzucker: 4,4 g/l
Gesamtsäure: 7,4 g/l

Terroir: Taunusquarzit und Löss finden sich in unseren Weinbergen. Mildes Klima, begünstigt vom Rhein auf der linken und dem Taunusgebirge auf der rechten Seite.

Der Jahrgang: Der Jahrgang 2018 war in jeder Hinsicht ein außergewöhnlicher Jahrgang. Nach einem milden Winter folgten zwei kühlere Monate. Der Sommer begann bereits im April ohne Frühjahr und war extrem heiß und trocken. Der Rhein sah fast aus wie ein Rinnsal und die Weinreben profitierten von viel Sonnenschein. Die Weinlese begann so früh wie noch nie am 5. September, so dass wir genügend Zeit hatten, Trauben im optimalen Reifegrad zu lesen. Die Weine des Jahrgangs 2018 sind kraftvoll, ausgewogen und besitzen viel Frucht mit einer gut integrierten Säure – sämtliche Qualitätsstufen konnten geerntet werden.

Ausbau: 100 % Edelstahl

Speiseempfehlung: Passt besonders gut zu Forelle, Spargel oder Thunfisch mit Ratatouille.

