



**2019 RIESLING**  
**vom Rotliegenden trocken**  
**Terroirwein Bio**

**Boden:** Rotliegendes

**Vinifikation:** 24 Stunden Maischestandzeit  
Vorklärung durch natürliche Sedimentation  
Ausbau im Edelstahltank

**Analyse:**

Alkohol:	12,5 %
Säure	7,2 g/l
Restzucker	1,3 g/l

**Charakter:** Der Wein zeigt das perfekte Zusammenspiel zwischen Reife und Mineralität, Frucht und Säure sowie Dichte und Balance. Lagentypisch wird der Duft zum einen durch den Boden „Rotliegendes“ mit seinen markanten mineralischen Aromen – Rauch, Pfeffer, Feuerstein, Heu, Tee, Kräuter – geprägt, zum anderen kommen von der Rebsorte Riesling Zitrus-, Apfel-, Pfirsich- und Aprikosenaromen. Auch geschmacklich wiederholt sich dieses Doppelspiel: Die Rebsorte steuert den fruchtigen und der Boden den kräutrig-würzigen, mineralischen Geschmack bei. Wie alle Rebholz-Weine verfügt dieser Wein über sehr großes Reifepotential.