



RIESLING \*Oberholz\* trocken  
Geradstettener Lichtenberg

|                      |   |
|----------------------|---|
| Jahrgang:            | 2015  |
| Boden:               | Kiesel- und Stubensandstein   |
| Mostgewicht:         | 94°Oechsle  |
| Erntemenge:          | 35 l/ar   |
| Traubenverarbeitung: | 10-stündige Ganztraubenpressung, vorgeklärt,<br>gekühlte Spontangärung, Feinhefelagerung<br>10 Monate auf der Gärhefe |
| Besonderheit:        | 40 Jahre alte Riesling-Anlage<br>bringt die Mineralität schön zum Ausdruck  |
| Flaschengröße:       | 0,75 l  |

**Analytische Daten**

|             |             |
|-------------|-------------|
| Restzucker: | 7,7 g/l     |
| Säure:      | 6,6 g/l     |
| Alkohol:    | 12,5 % vol. |

Weinbeschreibung: Zart mineralischer Riesling aus dem Gewann Oberholz, 380 Meter über N.N. gelegen, zeigt neben Aromen von Limette und Maracuja auch viel Kraft und Struktur auf dem Gaumen. Die steile "Klinge", in welcher dieser Riesling gedeiht, zeichnet sich durch ein extremes Kleinklima aus.