



RIESLING *Oberholz* trocken
Geradstettener Lichtenberg

Jahrgang:	2017
Boden:	Kiesel- und Stubensandstein
Mostgewicht:	87°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Traubenverarbeitung:	10-stündige Ganztraubenpressung, vorgeklärt, gekühlte Spontangärung, Feinhefelagerung 10 Monate auf der Gärhefe
Besonderheit:	40 Jahre alte Riesling-Anlage bringt die Mineralität schön zum Ausdruck
Flaschengröße:	0,75 l

Analytische Daten

Restzucker:	4,7 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.