



RIESLING

Oberholz trocken, Geradstettener Lichtenberg

Jahrgang:	2021
Boden:	Kiesel- und Stubensandstein
Mostgewicht:	88°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	1,3 g/l
Säure:	6,1 g/l
Alkohol:	12,5 % vol.



Traubenverarbeitung:	6-stündige Ganztraubenpressung, vorgeklärt, gekühlte Spontangärung, 12 Monate im 500 l Tonneaux-Fass vergoren, Feinhefelagerung 3 Monate im Edelstahl
Besonderheit:	45 Jahre alte Riesling-Anlage bringt die Mineralität schön zum Ausdruck
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.