



RIESLING

Osterberg trocken, Grunbacher Klinge

Jahrgang:	2019
Boden:	Kieselsandstein und oberer bunter Mergel
Mostgewicht:	92°Oechsle
Erntemenge:	65 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	3,8 g/l
Säure:	6,0 g/l
Alkohol:	12,5% vol.



Traubenverarbeitung:	Sehr langer und langsamer Ausbau auf der Gärhefe von 32 Monaten. Spontan vergoren, unfiltriert abgefüllt.
Besonderheit:	Diese spannende Ecke ist von mehreren Quellen durchzogen und zeichnet sich Jahr für Jahr durch sehr gut versorgte Rebstöcke aus.
Weinbeschreibung:	Authentischer Riesling aus dem kleinen, verwinkelten Gewann Osterberg im Grunbacher Klinge. Mineralisch, ausdrucksstark, authentisch.

