



RIESLING

Osterberg trocken, Grunbacher Klinge

Jahrgang: 2021

Boden: Kieselsandstein und oberer bunter Mergel

Mostgewicht: 86°Oechsle

Erntemenge: 65 l/ar

Flaschengröße: 0,75 l

Restzucker: 1,7 g/l

Säure: 6,1 g/l

Alkohol: 12,5% vol.

Traubenverarbeitung: 6-stündige Ganztraubenpressung. Sehr langer und langsamer Ausbau auf der Gärhefe von 40 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.

