

## 2017 Schwarzriesling Dürkheimer Feuerberg

### Geschmack

trocken

### Terroir

Bundsandsteinverwitterungsboden

### Beschreibung

Leuchtet im Glas rubinrot. Der Schwarzriesling zeigt in der Nase den Duft nach Waldbeeren und Süßkirschen, mit weichen Röstaromen und angenehmer Tanninstruktur.

### Weinberge/Vinifizierung

Der warme Bundsandsteinverwitterungsboden des Dürkheimer Feuerbergs speichert die Wärme auf natürlichem Wege oft bis in die Nacht hinein. Ein reduzierter Anschnitt der Rebstöcke und intensive Laubarbeit zur guten Farbstoffbildung, sind die Grundlage für gesunde und aromareiche Trauben.

Nach der selektiven Lesen, folgte das Entrappen der Trauben, sowie eine drei-Tägige Maischestandzeit. Um dem Schwarzriesling eine bestmögliche Farb- und Tannienstruktur zu geben, werden die Trauben kontrolliert Maischevergoren. Der Wein reifte schließen 1,5 Jahr im großen Holzfass und teilweise im 225L Barriquefass.

### Passt gut zu...

Pasta, leicht angebratenen hellem Fleisch, Gemüseaufläufe, gebratene Sardinen, Lamm

**Serviertemperatur:** 17 – 18 °C

**Empfohlene Trinkreife:** jetzt bis ca. 2025

### Analysenwerte

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Säuregehalt: 5,0 g/L

Restzucker: 5,3 g/L

