



2020  
*Deidesheimer  
Riesling Kabinett  
feinherb*  
VDP.Ortswein



*Weingut:*

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Lage / Boden:*

Die Deidesheimer Weinberge sind gekennzeichnet durch Buntsandsteinverwitterungsböden mit Lehm und Kalkgeröll.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese mit einem Mostgewicht von 85° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung zwischen 17° C und 21 °C im Edelstahlgebäude, Ausbau im Edelstahl.

*Analyse:*

Alkohol: 11,0 % vol  
Restzucker: 23,6 g/l  
Gesamtsäure: 8,3 g/l

*Charakteristik:*

Dieser feinherbe Riesling präsentiert sich leicht blumig mit einem exotischen Duft. Physalis und deutliche Mangoaromen verleihen dem Wein viel Lebendigkeit. Die leichte Süße ist keineswegs aufdringlich, sondern unterstützt viel mehr die Vielschichtigkeit des Kabinetts. Ein ausbalancierter, eleganter Riesling mit vollmundigem Körper, der durch seine Verspieltheit und feine mineralische Art Spaß macht.

*Empfehlung:*

Ein süffiger Terrassenwein, der gut zur asiatischen Küche mit scharfen Gewürzen wie z.B. mit Curry und Ingwer passt.