



2020  
**BUNTSANDSTEIN**  
*Riesling trocken*  
*Wachenheim*  
**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 speziell selektierten hochreifen goldgelben Trauben für diesen Wein stammen aus der in der Hangmitte liegenden Einzellage „Gerümpel“ in Wachenheim, die durch ihren Boden aus Buntsandsteingeröll geprägt ist.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese mit 90° Oechsle, temperaturgeregelt Vergärung mit Reinzuchthefer bei ca. 18° C im Edelstahlgebilde; Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Mai 2021 im Edelstahlgebilde.

*Analyse:*

Alkohol: 12.5 % vol  
Restzucker: 5.5 g/l  
Gesamtsäure: 7.2 g/l

*Charakteristik:*

Der BUNTSANDSTEIN ist der charmanteste Riesling aus unserer Terroirlinie. Hochreife Aprikosen und Aromen von Weinbergspfirsich dominieren den Duft. Sehr zarte, florale Anklänge begleiten dieses Fruchtpotpourri sehr stimmig im Hintergrund. Am Gaumen präsentieren sich Aromen von Honigmelone, eine satte Gelbfruchtigkeit und Würze, die die Geschmacksknospen umgarnt.

Durch seine strahlende Saftigkeit und seine dezent opulente Art brilliert dieser Riesling ewig am Gaumen und bereichert durch seinen wundervollen Abgang.