



2018

*Deidesheimer Herrgottsacker  
Riesling trocken*

VDP.ERSTE LAGE

*Weingut:*

20 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

*Lage:*

121 ha große Einzellage in Deidesheim, unser Anteil beträgt 2.4 ha; Gottesacker bezeichnet den Kirchhof oder Friedhof. Schon in historischer Zeit belegten solche Lagenamen Lob und Ehre Gottes und bestärkten den Menschen in der Gewissheit, dass Wein ein Geschenk Gottes und mit seinem Segen erfüllt ist.

*Boden:*

Lehmiger Sand, z.T. Buntsandsteingeröll, im hängigen Teil der Lage Kalksteingeröll.

*Gärung / Ausbau:*

Handlese mit 85° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebäude. Ausbau im Edelstahlgebäude.

*Analyse:*

Alkohol:	12.5 % vol
Restzucker:	4.9 g/l
Gesamtsäure:	6.7 g/l

*Charakteristik / Empfehlung:*

Der Riesling zeigt sich mit intensiven Aromen von grünen Äpfeln, Zitronengras, kräutrig-mineralischen Noten und einem zarten Orangenduft. Die charmante Säure sorgt für eine feine Cremigkeit mit elegantem Körper und packender Länge. Der Herrgottsacker beweist sich als leichtfüßiger Begleiter für sommerliche Gemüsegerichte und alle Arten von leichten Fischgerichten.