

WEINGUTWINTER



2021 KLOPPBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim KLOPPBERG Rheinhessen
PROFIL	Ein zupackendes GG mit vibrierender Eleganz, Biss und enormen Tiefgang. Die rauchig-würzige Mineralität geht eine einzigartige Verbindung mit den dezenten Fruchtnoten und dem charakteristisch kühlen Feinschliff ein. Begeistert mit jedem Jahr Reife mehr!
TERROIR	Mit 220-280 m über dem Meeresspiegel unsere höchste und kühlsste Lage. Hier bewahren Trauben übermäßig lange ihre Vitalität und können langsam ausreifen. Nach Nord-Osten exponiert. Schwerer Tonmergel mit feinem Kalkstein.
VINIFIKATION	Selektive Handlese am Höhepunkt der Ernte. Kerngesunde, goldgelbe Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gekeltert und anschließend spontan im Edelstahltank vergoren. Nach mehreren Monaten auf der Feinhefe reift der junge Wein nach der Abfüllung weitere zwei Jahre im Weingut, um sein Potential in Ruhe zu entfalten.
PASST ZU...	Jung perfekt zu Kalbfleisch, Ceviche, Kabeljau und Maispoularde; gereift ein Gedicht zu Steinbutt, Jakobsmuschel mit Krustentierschaum oder scharfen Curries. Ein Riesling für besondere Momente mit besonderen Menschen.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 3,7 g/l Säure: 8,9 g/l Enthält Sulfite

