

# WEINGUTWINTER



## 2021 LECKERBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim LECKERBERG   Rheinhessen
PROFIL	Ein saftiges und einladendes GG mit griffiger Mineralität, Spannung und einem faszinierenden, beinahe schon salzigem Finale. Die komplexen Fruchtaromen, dominiert von Zitrus- und Grapefruitnoten, werden mit zunehmender Reife noch konzentrierter.
TERROIR	Über 50 Jahre alte Reben wurzeln tief im Kalksteinverwitterungsboden der nach Süden hin exponierten Lage LECKERBERG, der dem Riesling das charakteristische Spiel zwischen Mineralität verleiht.
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, Seezunge, Kabeljau oder orientalischem Couscous mit Yoghurt-Minzschaum; gereift ein Gedicht zu Beef Teriyaki, Sashimi vom Lachs und Thunfisch oder klassischen Sonntagsbraten.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l   Alkohol: 12,5% vol   Restzucker: 5,7 g/l   Säure: 7,9 g/l   Enthält Sulfite

