

MANUEL NÖSSING

RIED JUNGENBERG 2017
RIESLING



TERROIR

Ried Jungenberg ist südöstlich ausgerichtet und hat einen sehr speziellen Boden. Die Reben müssen sich erst durch eine Schicht Schiefer graben um beim Leithakalk anzukommen. Von den ältesten Reben im Ried Jungenberg, minimalste Erträge.

REBSORTE

Riesling

LAGE

Jungenberg

AUSBAU

Gärung und Ausbau im Granbarrel Granitfass. Lagerung für elf Monate auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2023

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Ein absoluter Allrounder, mit seinen angenehmen Rieslingnoten kann er perfekt in der Euro-Asia-Style Küche als Begleiter eingesetzt werden. Auch hervorragend geeignet für Fischgericht die Wein mit Struktur benötigen.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,5 vol./Alc. - Restzucker: 9,9 Gramm/l - Säure: 6,9 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Klares Gelbgrün, Pfirsich- und Nektarinen- Aromatik, etwas Kumquat in der Nase. Am Gaumen fruchtig nach Mandarine und Steinobst mit floralem Charakter, saftig- straffe Mineralik mit großer Komplexität, feinnervig-filigrane Säure, wirkt sehr animierend. Extraktsüße mit kräftiger Struktur und langem Abgang.



GRANBARREL