



2021 Riesling trocken Wachenheimer Königswingert (Nr. 22)

In Nase & Mund

Überzeugt dieser Riesling mit Komplexität und Eleganz. Dazu gesellt sich eine feine Frucht nach Pfirsich, Mango und reifen Äpfeln.

Im Weinberg

Weht immer eine kühle Prise, die zusammen mit Dauerbegrünung, Naturnahem Pflanzenschutz und Trester als natürlicher Dünger ideale Voraussetzung für diesen Wein schafft. Zusätzlich wird eine Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben vorgenommen.

Bei der Herstellung

Betreiben wir Selektiver Handlese mit dem Ziel nur 100% gesunde Trauben zu ernten. Die Trauben werden sanft angequetscht und durchlaufen eine 12-stündige Maischestandzeit – der Beerensaft ist also auf der Presse mit der Beerenhaut in Kontakt. Der Ausbau erfolgt zu 2/3 im großen Holzfass und 1/3 im Edeltank mit Hefelager bis März.

Eckdaten

Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	6,5 g/l
Säure	8,3 g/l

WEINGUT ZIMMERMANN