



Wachenheimer Königswingert Riesling trocken

Charakteristik

Der Königswingert – von uns liebevoll „Köwi“ genannt, brilliert mit seiner beeindruckenden Exotik. Er erinnert an Aprikose, Pfirsich und reifen Äpfeln. Ein ausdrucksvolles Fruchtspiel bei wunderbarem Trinkspaß.

Lage und Boden

Die Lage Königswingert ist eine Einzellage zwischen Wachenheim und Bad Dürkheim, oberhalb und unterhalb der Weinstraße. Der Boden ist stark von Löss durchzogen. Auf den Kuppen liegt roter Buntsandstein, welcher dem Boden einen guten Wärmespeicher verleiht. Das Tal ist hier offen, wodurch die Lage in der Nacht von einer kühlen Brise durchströmt wird.

Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

Vinifikation

Selektive Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Sanftes Anquetschen der Trauben mit anschließender Maischestandzeit von einer Stunde. Schonendes Pressverfahren und natürliche Sedimentation. Ausbau 2/3 im alten Holzfass und 1/3 im Edeltank. Hefelager bis Februar 2019. Füllung im April 2019.

91°Oechsle

Alkohol	13 %vol
Restzucker	7,0 g/l
Säure	7,7 g/l
Ertrag	6000l /ha

WEINGUT ZIMMERMANN