



Wachenheimer Fuchsmantel Riesling trocken

Charakteristik

Die klassische Riesling-Variante vom Mittelhaardter Buntsandstein. Viel Frucht mit Aprikose und Pfirsich. Ein Hauch Mineralität sorgt für eine kühle Frische und ergänzt den vollen Körper des Weines.

Lage und Boden

Eine Lage, die auf der Gemarkung zweier Ortschaften liegt. Unsere Trauben befinden sich auf dem Wachenheimer Teil. Perfekt nach Süden geneigt und gut geschützt durch einen kleinen Hügel mit dem bekannten Flaggenturm. Im Boden ist mit Löss durchzogener Buntsandstein wiederzufinden. Das Tal ist hier offen, was in der Nacht eine gewisse Kühle mit sich bringt.

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 2 Stunden. Schonendes Pressverfahren und natürliche Sedimentation. Ausbau im alten Doppelstückfass und Hefelager bis Mai 2018. Füllung im Mai 2018.

93°Oechsle

Alkohol	12,5 %vol
Restzucker	6,9 g/l
Säure	8,0 g/l
Ertrag	5000l /ha

WEINGUT ZIMMERMANN