



Wachenheimer Gerümpel Riesling trocken

Charakteristik

Großartiges Aroma nach reifem Pfirsich und gelben Früchten, ungeheuer konzentrierter Riesling mit toller Länge.

Lage und Boden

Bekannte Wachenheimer Lage in Richtung Forst, oberhalb der Weinstraße. Leichte Neigung nach Osten. Im Boden ist Buntsandstein zu finden, der mit Geröll und Kalkmergel durchzogen ist. Dadurch ist eine schnelle und hohe Erwärmbarkeit des Bodens gewährleistet. Der Name leitet sich von der Familie Grympel ab, die das Flurstück einst besaß. Eine andere Namensherkunft deutet auf die verschiedenen Bodenarten hin, die dort zu finden sind.

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 in kleine Kisten mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Schonende Ganztraubenpressung über 6 Stunden zur schonenden Aromaextraktion und natürliche Sedimentation. Spontangärung und Ausbau im alten Doppelstückfass. Hefelager bis Mai 2018. Füllung im Mai 2018.

95°Oechsle

Alkohol	13,5 %vol
Restzucker	7,2 g/l
Säure	7,6 g/l
Ertrag	4000l /ha

WEINGUT ZIMMERMANN