



## Wachenheimer Luginsland Riesling trocken

### Charakteristik

Anregende Würze und feines Fruchtspiel nach Aprikose und Weinbergspfirsich - dabei ganz brilliant und sehr saftig.

### Lage und Boden

Kleine, eher sandige Lage unterhalb der Weinstraße zwischen Wachenheim und Forst. Südliche Hangneigung mit Buntsandsteinverwitterung. Durch die sehr warme Lage beginnen wir hier mit unserer ersten Rieslingernte im Jahr.

### Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als natürlicher 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. Spontane Angärung mit späterer Hefezugabe. Ausbau im Edelstahltank und Hefelager bis März 2019. Füllung im April 2019.

### 90°Oechsle

Alkohol	13 %vol
Restzucker	7,2 g/l
Säure	7,3 g/l
Ertrag	6000l /ha

WEINGUT ZIMMERMANN