

# 2019 Wachenheimer Altenburg Riesling trocken



## Charakteristik

Packendes Aromaspiel nach Aprikose, Mirabelle und Orange, ganz intensiver Riesling mit viel Mineralität. Eine kräftige, dichte Substanz sorgt für eine lange Lagerzeit.

## Lage und Boden

Die Lage Altenburg befindet sich zwischen Wachenheim und Forst, oberhalb der Lage Gerümpel und grenzt direkt an den Pfälzer Wald mit Süd-Ost-Hang. Dadurch den Wald sind die Weinberge gut geschützt. Der Buntsandsteinboden ist mit Kalkmergel durchzogen – gerade in unserem Weinberg kommen immer wieder dicke Kalkbrocken zum Vorschein.

## 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 Kisten mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Schonende Ganztraubenpressung über 6 Stunden zur sanften Aromaextraktion mit anschließender Spontangärung im Halbstückfass und Tonneau. Hefelager bis Mai 2020. Füllung im Mai 2020

94	° Oechsle
Alkohol	13,0 % vol.
Restzucker	6,4 g/l
Säure	6,5 g/l
Ertrag	4000 l /ha