



Wachenheimer Gerümpel 2021



Qualitätsstufe

QbA

Geschmack

trocken

Im Glas

Eine „Erste Lage“ unter den Rieslingen und gewidmet dem Baron von Grümpel aus dem 15. Jahrhundert. Pikante Zitrusaromen, kandierte Zitruschale. Am Gaumen weich und seidig mit einer Fortsetzung kräftiger Extrakte, die aber leichtfüßig daherkommen. Komplex und lang präsentiert sich dieser Riesling am Gaumen. Die Aromen von gereifter Aprikose, die Honignote und die Vergärung mit ganzen Beeren, die von Hand abgebeert wurden, machen ihn zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis, das auf der Zunge tanzt. Selbstverständlich Handlese.

Sehr gut geschützt im Filetstück des Haardtrandes zwischen Wachenheim und Forst. Zur Sonne nach Süd-Osten hin ausgerichtet. Kalkmergel mit Buntsandstein durchzogen. Dadurch ist eine schnelle und hohe Erwärmbarkeit des Bodens bestens gewährleistet.

Trinktemperatur

14 Grad

Rebsorte

Riesling

Alkohol 13,0 % vol

Restzucker 3,3g/l

Gesamtsäure 5,7g/l

Mengenangabe 0,75 l
enthält Sulfite

Artikelnummer:
25

WEINGUT ZIMMERMANN