



Wachenheimer Schloßberg 2021



Qualitätsstufe

QbA

Geschmack

trocken

Im Glas

Der Burgunder unter den Rieslingen, da er ohne viel üppige Säure auskommt. Die Aromen von Sahnebonbons verführen die Sinne. Im Hintergrund entfaltet sich eine subtile Note von Kamille, die dem Wein eine feine Kräuterwürze verleiht. Diese Kombination von süßen und kräutrige Aromen macht ihn zu einem spannenden Geschmackserlebnis. Ein Hauch von Toffee rundet das Geschmacksprofil ab. Ausgebaut wurde er in einem gereiften Tonneau mit anteiliger Maische, die separat vergoren worden ist, und dann zurückverschnitten wurden. Für seine Samtheit und den Schmelz ist der Biologischer Säureabbau verantwortlich. Selbstverständlich wurde er per Hand gelesen.

Schwerer Boden mit hohem Lehmanteil im Schatten der Wachtenburg. Eine gute Durchlüftung der Weinberge gewähren lange Reifezeit, so dass diese Lese immer zum Finale der Ernte gehört.

Trinktemperatur

14 Grad

Rebsorte

Riesling

Alkohol 12,5 % vol

Restzucker 1,9g/l

Gesamtsäure 6,0g/l

Mengenangabe 0,75 l
enthält Sulfite

Artikelnummer:
23

WEINGUT ZIMMERMANN

GRABENSTR. 5 | 67157 WACHENHEIM | FON 06322 - 2384 | INFO@WEIN-ZIMMERMANN.DE | WWW.WEIN-ZIMMERMANN.DE