



UNTERTÜRKHEIMER GIPS

RIESLING
TROCKEN

2021

Klassifikation VDP.ERSTES GEWÄCHS

Rebsorte Riesling

Gärung spontan vergoren. Vollhefelager bis Anfang März

Alkohol 12,5 %VOL

Restzucker 3 G/L

Säure 8,3 G/L

Ausbau 70% 500L Holzfass, 30% Edelstahl

Trinktemperatur 8-10 °C

Lagerfähigkeit 4-7 Jahre

Ein Parade-Wein unserer einmaligen Monopollage Untertürkheimer Gips, die für den so unverkennbar mineralischen Schliff verantwortlich zeichnet. Somit entsteht dieser geradlinige Riesling mit kristallklarem Charakter, präziser Säure und animierender Frische. In der Nase besticht dieser Wein durch dezente Aromen von Verbene, Jasmin und saftiger Clementine sowie einer zarten rauchigen Reduktion. Am Gaumen zeigen sich typische Rieslingaromen von gelber Steinfrucht und Limette sowie salzige, fast schon kreidig-mineralische Anklänge.

