

RIESLING OPPENHEIMER HERRENBERG *** 100

HANDWERK LEIDENSCHAFT FASZINATION



Art.-Nr: 340

JAHRGANG: 2023

REBSORTEN: Riesling

ANBAUREGION: Rheinhessen

LAGE: Oppenheimer Herrenberg

GESCHMACKSRICHTUNG: Trocken

BODEN: Kalkmergelboden mit hohem Kalksteinanteil

VINIFIKATION: Ausbau im Edelstahltank, traubeneigene

Hefen, 24 Std. Maischestandzeit

FLASCHENGRÖSSE: 0.75 l

TRINKTEMPERATUR: 8-10 °C

ALKOHOLGEHALT: 13 % Vol.

RESTZUCKER: 5,5 g/l

SÄUREGEHALT: 7,9 g/l

WEINBESCHREIBUNG

kleinste Rieslingbeeren kommen aus den ursprünglich 100 Jahre alten veredelten Rieslinganlagen, reifer Weinbergspfirsich und Ananas verzaubern die Sinne. Aus dem steilsten und kalksteinreichsten Stück des Herrenbergs stammt die tiefe, strukturierte Kalkmineralik, die salzig am Gaumen tanzt. Bestes Gewächs.



