



2021  
**BUNTSANDSTEIN**  
*Riesling trocken*  
*Wachenheim*  
**VDP.ORTSWEIN**



*Weingut:*

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau, wobei unser traditioneller Schwerpunkt in der Erzeugung hochwertiger Rieslinge liegt.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Lage / Boden:*

Die speziell selektierten hochreifen goldgelben Trauben für diesen Wein stammen aus der in der Hangmitte liegenden Einzellage „Gerümpel“ in Wachenheim, die durch ihren Boden aus Buntsandsteingeröll geprägt ist.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese, temperaturgeregelte Vergärung mit Reinzuchthefer bei ca. 18° C im Edelstahlgebilde; Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Mai 2022 im Edelstahlgebilde.

*Analyse:*

Alkohol: 13,0 % vol  
Restzucker: 7,7 g/l  
Gesamtsäure: 8,5 g/l

*Charakteristik:*

Der "Buntsandstein" ist der charmanteste Riesling aus unserer Terroirlinie. Aromen von Weinbergpfirsich und Aprikosen dominieren den Duft. Dazu treten exotische Anklänge von Mango, Honigmelone und Litschi. Eine satte Gelbfruchtigkeit und Würze, die typisch für Rieslinge von der Mittelhaardt sind.

Die animierende Säure changiert mit ein wenig Restzucker und verleiht dem Wein eine enorme Saftigkeit. Präsent am Gaumen, mit einem langen Abgang.