Weingut Weitzel

Bioweingut Elke und Eckhard Weitzel

ökologischer Weinbau seit 1993

2022er Ingelheimer Riesling trocken Tertiär

Im Weinberg

Kalkhaltiger Mergelboden;
Stammschonender Rebschnitt, Belüftung der Traubenzone durch das Entfernen von Doppeltrieben und Blättern.
Naturbegrünter Boden, keine Düngemittel, selectionierte Handlese.

Im Weinkeller

Traubenverarbeitung nur durch Schwerkraft ohne Pumpe; sanftes Auspressen;
Gekühlte Gärung und Ausbau ausschließlich im Edelstahltank; lange Lagerung auf der Weinhefe, Abfüllung im Weingut.

Auszeichnungen

Silberne Preismünze der Landwirtschaftskammer

Der Wein

Der trockene Riesling präsentiert sich mit einer lebhaften, markanten Säure, die frisch und belebend wirkt. Am Gaumen entfaltet er komplexe Aromen von saftigen grünen Äpfeln, zartem Pfirsich und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Die Reifenote verleiht dem Wein eine subtile Tiefe, die an Honig, Minze und feinabgerundete Mineralität erinnert.

Dieser Riesling harmoniert ausgezeichnet zu Fischgerichten wie gegrilltem Zander oder Spargel mit Bärlauchbutter. Für vegetarische Begleitungen empfehlen sich asiatische Gerichte wie ein würziger Gurkensalat mit Sesam und Sojasauce oder ein Risotto mit grünem Spargel und Zitrone. Auch ein Hartkäse wie gereifter Gouda oder ein milder Camembert kann die Geschmacksnuancen des Weines wunderbar ergänzen.

Analytische Daten

11,5% vol Alkohol | 7,3 g/l Säure | 7,9 g/l Restzucker

Artikelnummer 16a

www.biowein-weitzel.de

Bioland