

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2016 RIESLING trocken *Mineral*
Untertürkheimer Herzogenberg VDP.ERSTE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	12 % vol.
Restzucker	5,1 g/l
Säure	7,4 g/l
A.P.-Nr.	360 001 17

Lage

Der Untertürkheimer Herzogenberg ist die Monopollage des Weingutes Wöhrwag. Diese besonders exponierte Lage blickt auf das sonnige Neckartal. Sie ist durch seine mit Gipsstein durchzogenen Keuperböden geprägt und befindet sich zwischen Untertürkheim und Bad Cannstatt.

Charakter

Mit einer unvergleichlichen Eleganz präsentiert sich dieser Riesling im Glas. Geprägt von salzig, mineralischen Noten, die an Feuerstein und schwarzen Tee erinnern, zeigt er Komponenten von Zitrusfrucht, Passionsfrucht, Ananas und kandierter Orange. Am Gaumen entfaltet er sich kraftvoll mit einer feinen Würze und einer filigranen Säure.

Der Name Mineral

Durch intensive Bearbeitung des mit Gips durchzogenen Bodens wurzeln die Reben tiefer. Sie nehmen so verstärkt Mineralstoffe auf, die später das Geschmacksbild des Weines prägen. Die spontane Vergärung des Weines mit natürlichen Hefen lässt zusätzlich mineralische Aromen entstehen.

Empfehlung zu

allen Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch gut passend zu „grün“ angehauchten Speisen wie frischer Lauch, Fenchel und Salaten mit Geflügel oder Frischkäse.

Trinktemperatur 6 - 8° C

optimale Trinkreife bis 2020

