



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Collection Riesling UNEXPECTED trocken 2023

Weinexpertise

Charakter:	Ein ausdrucksstarker Collectionwein mit eigenständigem Charakter, Tiefe und besonderer aromatischer Spannung.	
Herkunft & Terroir:	Für die Collection werden ausgewählte Partien aus den Weinbergen rund um Ortenberg verwendet. Die granitgeprägte Herkunft bildet die Grundlage für ausdrucksstarke, eigenständige Weine mit besonderer Tiefe.	
Ausbau:	Stahltank.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich gelbfleischiger Apfel, Zitrus, Weinbergspfirsich und feine Kräuter. Am Gaumen präsentiert sich der Wein geradlinig, saftig und von einer lebendigen Säure getragen; der Nachhall wirkt frisch und mineralisch. Die besondere Ausbauart sorgt für zusätzliche Komplexität und Länge.	
Foodpairing:	Passt besonders zu gebratenem Steinbutt, Kalbsrücken mit Kräutern, Pilzrisotto und gereiftem Hartkäse. Besondere Empfehlung: Gebratener Steinbutt mit Kräuter-Beurre-blanc und jungem Gemüse.	
Servierempfehlung:	7 °C ab sofort; je nach Wein 3-6 Jahre Entwicklungspotenzial (redaktionelle Empfehlung)	
Technische Daten:	Alkohol	12 % vol.
	Säure	7,1 g/l
	Restzucker	4,8 g/l
	Extrakt	nicht hinterlegt g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Riesling
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	