



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Granit Riesling trocken 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein präziser, granitgeprägter Wein mit klarer Frucht, feiner Würze und spürbarer Herkunft.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben wachsen auf den charakteristischen Granitverwitterungsböden der Ortenau. Der karge Untergrund und die Kühle des angrenzenden Schwarzwaldes fördern Frische, Präzision und eine feine mineralische Würze.	
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung über rund 10 Tage bei 16–18 °C mit Reinzuchtheefe. Vier Wochen Vollhefelager und 8–12 Wochen Feinhefelager; Filtration vor der Füllung.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich gelblichgrüner 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. Eine feine mineralische Würze unterstreicht die Herkunft vom Granit.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Forelle oder Zander, Sushi und Sashimi, hellem Geflügel und Spargel mit Kräutervinaigrette. Besondere Empfehlung: Gebratene Forelle mit Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter.	
Servierempfehlung:	7–9 °C sofort bis 24 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	12,0 % vol.
	Säure	6,4 g/l
	Restzucker	4,6 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.	