



Gutswein Riesling feinfruchtig 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein unkomplizierter, animierender Wein mit klarer Frucht und hohem Trinkfluss.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Ortenau rund um Schloss Ortenberg. Das Zusammenspiel aus Granitverwitterungsböden und Schwarzwaldnähe bewahrt Frische und eine klare Fruchtausprägung.	
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung über 7-10 Tage bei 16-18 °C mit Reinzuchtheфе. Anschließend 3-4 Wochen Vollhefelager und 6-8 Wochen Feinhefelager; schonende Filtration vor der Füllung.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich reifer Apfel, Pfirsich, Aprikose und Zitrus. Am Gaumen präsentiert sich der Wein fruchtbetont und harmonisch; die feine Restsüße wird von einer animierenden Säure ausbalanciert.	
Foodpairing:	Passt besonders zu mildem Thai-Curry, Kürbisrisotto, gebratenem Zander mit fruchtiger Sauce und halbfestem Käse. Besondere Empfehlung: Mildes Kokos-Curry mit Gemüse und gebratenem Zander.	
Servierempfehlung:	7-9 °C sofort bis 12 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	11,5 % vol.
	Säure	6,3 g/l
	Restzucker	19 g/l
	Extrakt	18,9 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Riesling
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	feinfruchtig
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	