



Gutswein Riesling trocken 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 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.	
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 °C sofort bis 12 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	11,5 % vol.
	Säure	6,3 g/l
	Restzucker	5 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.	