



St. Andreas Riesling 1G Andreasberg trocken 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein anspruchsvoller Lagenwein aus dem Andreasberg, der Struktur, mineralische Spannung und elegante Kraft verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus der Monopollage Andreasberg direkt oberhalb des Weinguts. Die granitgeprägten Böden und der Einfluss des Schwarzwaldes verbinden reife Frucht mit Frische und mineralischer Präzision.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18–20 °C in Tonneau und Stückfass, teilweise spontan mit autochthonen Hefestämmen. Anschließend 12 Monate Vollhefelager.	
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. Der Ausbau verleiht zusätzliche Textur und eine fein eingebundene Würze.	
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:	7-10 °C sofort bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	12,5 % vol.
	Säure	7 g/l
	Restzucker	5 g/l
	Extrakt	20,0 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Riesling
	Qualitätsstufe	1G
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.	