



St. Andreas Riesling GG Im Geislesbrunnen trocken 2023

Weinexpertise

Charakter:	Ein tiefgründiges Großes Gewächs mit hoher Konzentration, präziser Herkunft und langem Reifepotenzial.	
Herkunft & Terroir:	Das Gewann Im Geislesbrunnen ist der steilste Teil der Monopollage Andreasberg. Felsige Granitverwitterungsböden, die Kühle des nahen Schwarzwaldes und die südwestliche Ausrichtung prägen einen eigenständigen, mineralischen Riesling.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18–20 °C im Tonneau, vollständig spontan vergoren. Anschließend 12 Monate Vollhefelager für Tiefe, Textur und langes Reifepotenzial.	
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 hohe Konzentration und die mineralische Spannung geben dem Wein zusätzliche Länge und Entwicklungspotenzial.	
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:	9–12 °C 6 Monate nach der Füllung bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	12,0 % vol.
	Säure	6,9 g/l
	Restzucker	5,8 g/l
	Extrakt	20,1 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.	