



ROBERT SCHÄTZLE  
SCHLOSS NEUWEIER  
seit 1549

Weingut | Restaurant | Hotel | Events

## Neuweierer Mauerberg Riesling „Late Release“ - trocken

VDP.ERSTE LAGE (Artikel-Nr. 3219 / AP 509/15/24)

<b>Jahrgang:</b>	2019		
<b>Rebsorte/Ertrag pro Hektar:</b>	Riesling - 45 hl/ha		
<b>Inhalt:</b>	0,75l/Naturkork		
<b>Weinart</b>	Weißwein - Trocken		
<b>Qualitätsstufe:</b>	QbA		
<b>Anbaugebiet:</b>	Ortenau/Baden/Deutschland		
<b>Lage:</b>	Mauerberg		
<b>Bodentyp:</b>	Granitverwitterungsboden, teilweise vermischt mit Vulkanasche		
<b>Vinifikation:</b>	Handlese, leichtes quetschen der Traube, lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation des Mostes 48 h, Vergärung bei ca. 18° C, teilweise Spontanvergärung		
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 % Vol.		
<b>Säure:</b>	6,4 g/l	<b>Restzucker:</b>	3,7 g/l
<b>EAN-CODE Flasche:</b>	4260353842610		



***Im renommierten Gault & Millau 2025  
mit 4 roten Trauben ausgezeichnet:***



„Dieser Spitzenriesling duftet verführerisch nach **Pfirsich, röstigen Nüssen und Salzgebäck**. Am Gaumen zeigt er sich würzig, kraftvoll und mit prägnanter Säure – ein Wein für Kenner und Genießer“.

**Foodpairing-Tipp:** Besonders köstlich zu Geflügellebermousse.

