



ROBERT SCHÄTZLE
SCHLOSS NEUWEIER
seit 1549

Weingut | Restaurant | Hotel | Events

Neuweier Riesling „Alte Reben“ - trocken

VDP.ORTSWEIN (Artikel-Nr. 2122 – AP.:509/11/24)

Jahrgang:	2022		
Rebsorte/Ertrag pro Hektar:	Riesling - 55 hl/ha		
Inhalt:	0,75l/Schraubverschluss		
Weinart	Weißwein - trocken		
Qualitätsstufe:	QbA		
Anbaugebiet:	Ortenau/Baden/Deutschland		
Lage:	Schlossberg		
Bodentyp:	Arkose, hervorgegangen aus Granitverwitterungsgestein, sehr hoher Mineralienanteil, speziell Feldspananteil (<25%), sehr sandig und wasserdurchlässig		
Vinifikation:	Handlese, Ganztraubenpressung (Verarbeitung wie in der Champagne). Sedimentation des Mostes 48 h, Vergärung bei ca. 18° C, teilweise Spontanvergärung		
Farbe:	Helles gelb mit grünen Reflexen		
Duft:	Melisse, Rosmarin und etwas Zitrone		
Trinktemperatur:	6 - 8 ° C		
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.		
Säure:	6,3 g/l	Restzucker:	1,1 g/l
Verkostungsnotiz:	gute Dichte und einer Säure, die im Gaumenverlauf an Dynamik gewinnt.		
Speisenempfehlung:	Fisch, feines Kalbfleisch, asiatische Speisen und Pasta		
Trinkreife/Lagerempfehlung:	Jetzt/5 Jahre		
EAN-Code Flasche:	4260353840029		

