DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE

Bezeichnung:	CHARTA Riesling
Qualitätsstufe:	VDP.GUTSWEIN
Jahrgang:	2021
Alkohol:	12 %vol
Restzucker:	8,4 g/l
Säure:	8,5 g/l

Der Inbegriff des klassischen Rheingauer Rieslings! Konzentrierte Aromatik von reifen Früchten und kühlen Kräutern. Am Gaumen rassig und fein balanciert.

Die seit 1983 festgelegten Kriterien für CHARTA–Weine, die sich an der Tradition bewährter Rheingauer Qualitätsvorstellungen orientieren, haben wesentlich mit dazu beigetragen, ein wiedererkennbares Bild der Rheingauer Rieslinge zu zeichnen. Die CHARTA–Weine tragen keine Lagenbezeichnung und werden ausschließlich aus der Riesling erzeugt. Der Wein kommt erst am 1. September des Folge Jahres in den Verkauf. CHARTA Rieslinge werden aus vollreifem Lesegut gewonnen und präsentieren sich geschmacklich trocken.

Boden/Terroir
Die Böden im Westenhang sind Verwitterungsböden des Phyllits und werden in östlicher Richtung zunehmend durch einen steigenden Löβanteil überdeckt.

Vinifikation:
Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach einer teilweisen Maischestandzeit schonend gepresst. Eine natürliche Vorklärung und kontrollierte Gärung in Holzfässern und Edelstahltanks garantieren eine feine Frucht. Im Anschluss reift der Jungwein noch weitere Monate auf der Feinhefe.

Weinbeschreibung:
Die Frucht ist geprägt von roten Äpfeln, reifen Nektarinen und Limetten. Diesem zunächst süßlichen Eindruck stehen kühle Minze und Feuerstein gegenüber, was ihm die nötige Ernsthaftigkeit gibt. Der Gaumen ist fein balanciert, konzentriert und anschmiegsam, mit klarem Abgang.

Speisen:
Passt wunderbar zu gebratenem Fisch oder Kalbsschnitzel mit heller Rahmsauce. Kann aber auch gut zu kräftigen Gemüsetarts und Pilzgerichten getrunken werden