



DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE



Bezeichnung:	Riesling Kabinett feinherb
Qualitätsstufe:	VDP.GUTSWEIN
Jahrgang:	2023
Alkohol:	11 %vol
Restzucker:	16,1 g/l
Säure:	7,4 g/l

Kabinett, wie er sein soll! Süße Ananas, kühlende Minze und salzige Mineralität wirbeln über die Zunge. Dicht gewebt und unfassbar leichtfüßig.

Boden/Terroir

Steiniger, toniger Lehm aus Verwitterungsmaterial des Phyllits (Ordovizium) mit Beimengungen von Löss und Lösslehm, gegen den Waldrand mit Kiesbeimengungen. Die Trauben stammen aus den flachen Teilen der Lage Martinsthaler Wildsau.

Weinbereitung:

Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und durch schonende Ganztraubenpressung weiterverarbeitet. Eine natürliche Vorklärung und kontrollierte Kaltgärung garantiert die klare, feine Frucht und die Mineralität. Durch das Stoppen der Gärung wird eine angenehme natürliche Süße im Wein erhalten, die ihn sehr ausgewogen und harmonisch wirken lässt.

Beschreibung:

Der feinherbe Riesling Kabinett zieht einen direkt in seinen Bann. Im ersten Augenblick verführen exotische Früchte, wie Ananas, Mandarinen und Limetten. Als nächstes überrascht eine ätherische Kühle, die an Spearmint erinnert und zum Probieren einlädt. Am Gaumen ist er dicht gewebt und gleichzeitig extrem agil, sodass er nie satt macht. Die Süße wirkt vollkommen selbstverständlich und gibt dem Wein noch zusätzlichen Trinkfluss. Kabinett, wie er sein sollte!

Speisen:

Ein idealer Wein als Begleiter für Salate und süß-saure Speisen oder Spargel mit Kalbsschnitzel und Schwenkkartoffeln.