



DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE



Bezeichnung:	Martinsthaler Wildsau Riesling trocken
Qualitätsstufe:	VDP.ERSTE LAGE [®]
Jahrgang:	2024
Alkohol:	11,5 %vol
Restzucker:	6,1 g/l
Säure:	7,6 g/l

Fokussiert, klar und feinsinnig, mit erfrischend herber, duftiger Frucht, flirrender Säure und ohne unnötige Süße. Die Essenz von Riesling!

Boden/Terroir

Steiniger, toniger Lehm aus Verwitterungsmaterial des Phyllits (Ordovizium) mit Beimengungen von Löss und Lösslehm, gegen den Waldrand mit Kiesbeimengungen.

Vinifikation:

Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst. Eine natürliche Vorklärung und kontrollierte Gärung zum einen Teil in großen Holzfässern und zum anderen Teil in Edelstahltanks garantiert die klare, feine Frucht und die Mineralität, die diesen Wein so besonders machen.

Weinbeschreibung:

Herbe Grapefruit, Granny Smith, Brausepulver und salzige Zitronen – frischer geht es kaum. Daneben stehen aber auch süßliche Apfelblüten und der Duft warmen Stroh. Der Körper ist extrem fokussiert, mit flirrender Säure und keinem unnötigen Gramm Restzucker. Insgesamt sehr klar und fein, mit Länge auf der Zunge und herbem Abgang, der an Kräutertee erinnert. Die Essenz von Riesling.

Speisen:

Ein herrlich eleganter Riesling, der sich wegen seiner Finesse als perfekter Speisebegleiter für Fisch, kräftige Pasteten oder zu Geflügel anbietet.