



DIEFENHARDT



WEINEXPERTISE

| | |
|-----------------|----------------------------------------------|
| Bezeichnung: | Phyllitschiefer Martinsthal Riesling trocken |
| Qualitätsstufe: | VDP.ORTSWEIN |
| Jahrgang: | 2024 |
| Alkohol: | 11,5 %vol |
| Restzucker: | 5,7 g/l |
| Säure: | 7,2 g/l |

Ein Riesling für Puristen. Dezente Frucht trifft auf präzise Säure und einen kargen, salzigen Gaumen. Athletisch, kraftvoll und ausdauernd.

Boden/Terroir

Die Böden im Westenhang sind Verwitterungsböden des Phyllits und werden in östlicher Richtung zunehmend durch einen steigenden Lößanteil überdeckt.

Vinifikation:

Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach einer teilweisen kurzen Maischestandzeit schonend gepresst. Eine natürliche Vorklärung und kontrollierte Kaltgärung garantieren eine feine Frucht. Im Anschluss reift der Jungwein noch weitere Zeit auf der Feinhefe.

Weinbeschreibung:

Ein Riesling für Puristen. Die Nase ist zunächst dezent, öffnet sich dann aber über Salzzitronen und Pfirsichblüten zu exotischer Ananas. Am Gaumen zeigt er sich karg und salzig, mit präziser Säure. Ein Athlet von einem Wein ohne unnötiges Fett am Körper, dafür mit überraschender Kraft und Ausdauer.

Speisen:

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