



2019 *Saumagen* Riesling GG

Klassifikation:
VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten:
100% Riesling (BIO)

Herkunft:
Eine der traditionsreichsten Lagen der Pfalz. In dem kleinen, nach Süden und Süd-Osten sich öffnenden Talkessel herrscht der Kalkmergel, durchmischt von zahlreichen Kalksteinen. Hier finden sich beste Bedingungen: Wind, Wärme und nächtliche Kühle im richtigen Maß.

Weinbergsarbeit:
Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemit als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 3.000 Liter/Hektar.

Vinifizierung:
Nach der Handlese werden die Trauben - teilweise als ganze Trauben, teilweise mit kurzer Maischestandzeit - schonend gepresst. Der Most vergärt mit natürlichen Hefen. Der Wein reift in Halbstück- und in Edelstahlfässern 10 Monate auf der Hefe. Späte Schwefelung, ohne Schönung oder sonstige Hilfsmittel.

Charakter:
Vom Kalk geprägter, mineralisch-kühler Riesling.

Analyse:
Alkohol 12,5 % vol.
RZ: 2,9 g/L
S: 8,3 g/L