



2022 *Kallstadter Steinacker* Riesling 1G®

Klassifikation:
VDP.ERSTE LAGE

Rebsorten:
100% Riesling (BIO)

Herkunft:
Die kühlsste und gleichzeitig kargste Lage in unserem Besitz. Hier stehen die Reben auf Kalk- und Kalkmergelböden, der kaum Wasser speichert. Der Einfluss des Pfälzer Waldes ist hier spürbar, der Wind und nächtliche Kühle bringt.

Weinbergsarbeit:
Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben.

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

Charakter:
Kühl, mineralisch-elegant

Analyse:
Alkohol 12,5 % vol.
RZ: 0,4 g/L
S: 7,4 g/L