



2025 *Annaberg* Riesling GG

Klassifikation:
VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten:
100% Riesling (BIO)

Herkunft:
Begrenzt vom Wald und umgeben von Mauern, verschlossen durch ein eisernes Tor erinnert der Weinberg an die abgegrenzten Parzellen („Clos“) im Burgund. Sandsteinböden mit Kalkstein-Untergrund und ein kühles Kleinklima prägen diese historisch bedeutsame Lage.

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 Halbstückfässern 10 Monate auf der Hefe.
Späte Schwefelung, ohne Schönung oder sonstige Hilfsmittel.

Charakter:
Vom Kalk geprägter, mineralisch-kühler Riesling.

Analyse:
Alkohol 13,0 % vol.
RZ: 2,4 g/L
S: 6,9 g/L