



2018 *Kallstadter Steinacker* Riesling

Klassifikation:	VDP.Erste Lage
Rebsorten:	100% Riesling
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. Wir ernten 4.200 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst. Der Most vergärt mit natürlichen Hefen. Der Wein reift im Edelstahl und im Halbstückfass 10 Monate auf der Vollhefe. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.
Charakter:	Der mineralisch-elegante Typ.
Analyse:	Alkohol 13,0 % vol. RZ: 4,3 g/L S: 7,1 g/L

