JUNG
KNOB
LOCH

2018 Riesling trocken

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	12,0 vol.%
Säure:	7,7 g/l
RZ:	5,2 g/l
Auszeichnung:	Bronzener Kammerpreis

Das Terroir
Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung
Die Rieslingtrauben wurden früh am Morgen noch kühl geerntet, nur im freien Fall bewegt und danach sofort schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 18-stündige Sedimentation. Anschließend vergor der Most im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung bei 17-19°C, Gärdauer 20 Tage. Den Wein lagerten wir dann rund 4 Monate auf der Feinhefe. Das gibt ihm seine Struktur und Stabilität.

Weinbeschreibung
Der kalkhaltige Boden rund um Albig verleiht diesem Gutsriesling seine Mineralität und Frische. Er duftet nach Zitrus und Aprikose und begeistert durch seine feingliedrige Säure und lebendige Frische.

Empfehlung
passt gut zu hellem Fleisch, Fisch und grünem Salat und Spargel
Trinktemperatur: 8-12°C

FAIR'N GREEN

FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de