

# GUT WILHELMS BERG

## GUTSWEIN 2021 RIESLING

Unser 2021er Riesling ist ein Lagencuvée aus den jüngeren und den älteren Weinbergen am Kitzinger Wilhelmsberg und ist damit vom Muschelkalk geprägt. Die vollreifen Trauben hingen am Erntetag wie gemalt und vollkommen gesund an den Rebstöcken. Ein von Mineralik geprägter Wein, den wir für seine Ehrlichkeit lieben, da er von Anfang an nur minimalen Einfluss von uns abverlangt hat.

---

### GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

---

### ANALYSE

Alkohol: 12,0% Vol.

Restsüße: 2,1g/l

Säure: 7,8g/l

---

### LAGERPOTENZIAL

ca. 8 Jahre

---

### EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

---

### WEINLESE

15.10.2021

---

### VINIFIKATION

Unser Gutswein Riesling wurde geerntet, als sich die Trauben gerade goldgelb färbten, aber noch eine natürliche Frische und Spannung innehatten. Die Trauben wurden sanft gequetscht, direkt auf die Presse befördert und gepresst. Der Most wurde nur grob sedimentiert und spontan im Edelstahl vergoren. Unser Riesling lag bis April auf der Vollhefe. So konnte sich dieser Wein auf natürliche Weise klären und eine natürliche Balance finden.

---

### SENSORIK

Aprikose, Pfirsich, Feuerstein, Torf

---

### BEWERTUNGEN

Wein Plus:

Vinum:

Eichelmann:

