

# GUT WILHELMS BERG

Ortswein 2022

## KALK & KEUPER RIESLING 2022

Mit unserem Kalk und Keuper Riesling, möchten wir die große, weisse deutsche Rebsorte ganz neu interpretieren. Nicht Frucht- und Säurebetont, sondern cremig und strukturiert mit einem Hauch von Eichenholz. Viel Zeit auf der Vollhefe gaben wir dem Wein um eine innere Balance zu finden. So konnten wir auch gänzlich auf Filtration verzichten. Entstanden ist so nicht nur ein puristischer und eleganter Riesling sondern auch ein phänomenaler Speisebegleiter.

---

### GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

---

### ANALYSE

Alkohol: 11,7% Vol.

Restsüße: 0,2g/l

Säure: 6,7g/l

---

### LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

---

### EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

---

### WEINLESE

17.-23.10.2021

---

### VINIFIKATION

Unsere Riesling Trauben wurden vollreif geerntet, gequetscht und direkt abgepresst. Der Most wurde Spontan im Edelstahl, sowie in gebrauchten französischen Tonneaus spontan vergoren. Simultan durchlief unser Kalk & Keuper Riesling auch den biologischen Säureabbau. 9 Monate durfte der Wein nach der Gärung auf der Vollhefe reifen. Nach dieser Zeit konnten wir unseren Riesling ohne Filtration füllen.

---

### SENSORIK

Kamille, getrocknete Aprikose, Quitte

---

