

Riesling Hochgewächs QbA feinherb Kallfelz



ANBAUGEBIET Deutschland/Mosel

PRODUZENT Albert Kallfelz, Zell-Merl

Albert Kallfelz führt das in den 1980ern gegründete renommierte Familienweingut in der dritten Generation. "Vom Idealisten für den Individualisten" - ist die Philosophie, die das Denken und Handeln von Albert Kallfelz treffender nicht formulieren kann. Das Weingut umfasst heute rund 43 ha Rebfläche und zählt zu den besten Weingütern Deutschlands. Die ideale Symbiose von Boden, Klima und Rebsorte ist der Geburtsort hochwertiger Weine. Integrierter Weinbau zielt auf schonenden Anbau, in Harmonie mit der Natur. Geringer Ertrag und ein hoher Gehalt an gesundheitswirksamen Mineralstoffen zeichnen das vollreife und gesunde Lesegut aus. Bester Riesling-Erzeuger laut DLG-Liste "Top 100 der besten Betriebe Deutschlands", 6 Staatsehrenpreise für besondere betriebliche Leistungen, 9

REBSORTE 100% Riesling

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Schiefer

VINIFIZIERUNG Ausbau 5 Mo. auf der Feinhefe, 40% Spontanvergärung

Farbe: Helles Gelb mit grünen Reflexen

Duft: Grüner und roter Apfel, etwas angeschnittener Pfirsich, ein Hinweis auf Maracuja, Mango. Dazu Feuerstein und intensive Mineralität.

Geschmack: Fuchtig - lebendig, freundliche Noten von Apfel-Zitrus-Mango, belebende Säure, sehr anregend, schöne verspielte Mineralität.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Elegante Aromatik nach Pfirsichen, sehr mineralisch, harmonische Süße, hohe Säure. Riesling ist das Aushängeschild für deutschen Weinbau. Vor allem an den Steilhängen der Mosel zeigt sie ihr wahres Potenzial.

WEINANALYSE Alkohol 11,0 % vol. R-Zucker 18,7 g/l Säure 6,5 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-9 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 5 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Salaten, hellem Fleisch, Fisch generell, scharf gewürzte Speisen.

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG