



## WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2021	
Lage:	Randersackerer Pfulben	
Rebsorte:	Riesling	
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein	
Klassifikation:	WELTREISSE GROSSES GEWÄCHS	
Geschmacksrichtung:	trocken	
Flaschenart:	750 ml Schlegelflasche	
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad	
Weinnummer:	22-023	
Analyse:	Alkohol 13,0 %vol., Restsüße 3,0 g/l, Säure 8,0 g/l	
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan	
Charakterisierung:	Limette, Orangenblüten, Pfirsich, präzise Mineralik, sehr dichter und klassischer Spitzenriesling	
Terroir:	Unsere Grand-cru-Lage in Randersacker, zählt neben dem Würzburger Stein zu den fränkischen Toplagen, maximale Sonneneinstrahlung, Steilhang, Main als Wärmespeicher und Sonnenreflektor, perfekte Voraussetzungen für große Rieslinge.	
Ausbau:	Selektive Handlese, schonende Traubenverarbeitung, vor dem Pressen Schalenkontakt bis 24 Stunden, traditionelle Gärung zu 100 % mit den traubeneigenen Hefen im Holzfass, nach 9 bis 12 Monaten Reifung mit kontinuierlicher Bâtonnage erfolgt eine schonende Filtration, anschließend wird der Wein in Flaschen abgezogen. Weine der Klassifikation GG sind klassische Langstreckenläufer, die auch nach 10 Jahren Reife noch begeistern.	
Auszeichnungen:	92 Punkte Falstaff	
Speiseempfehlung:	potenziert die feine Fischküche wie Forelle, Dorade und Saibling, exzellent auch zur knusprigen Maispoularde	