



Stettener Riesling »Schilfsandstein«

Beurer

Jochen Beurer gehört zu den wenigen Winzern in Deutschland, die Riesling mit biologischem Säureabbau, der sogenannten malolaktischen Gärung, vergären. Im Winzersprech heißt das BSA oder Malo. Im Zusammenspiel mit der spontan wilden Vergärung entwickelt der Wein deshalb keinerlei Frucht, dafür duftet er intensiv würzig und reif nach gelben Früchten wie Aprikosen und Birnen, aber auch nach Dill, getrockneten Sommerkräutern und weißem Pfirsich. Es ist ein komplexer Duft, keine simple Frucht, der hier über dem Glas steht, und der Wein braucht Luft, am besten dekantieren Sie ihn 3-4 h vor Genuß in eine große Karaffe. Er wird sich anschließend über Tage ohne Einbuße zu ungewohnter Komplexität und Finesse entwickeln. Seine natürlich gebändigte Säure spüren Sie dann in einer strahlend steinigen und salzigen Wirkung, die am Gaumen saftig und schmelzig zugleich in langanhaltendem Aprikosenfinale ausklingt.

So riecht, schmeckt und wirkt kaum ein anderer Riesling in Deutschland. Der skelettreiche Schilfsandsteinboden, die windige Lage und die natürliche Wirtschaftsweise, vor allem aber die zwei entspannt unkontrollierten »wilden« Gärungen machen diesen aufregend »anderen« Riesling mutig eigenständig, einzigartig und in Stil, Charakter und Mundgefühl unverwechselbar. Wenn man all dies weiß, schmeckt man es auch, und zwar deutlich und tatsächlich unverwechselbar.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 4,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal im Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,25

0,75l
DBW22002



www.weinhalle.de