



Riesling »Scharlachberg« GG

Wagner-Stempel

Weinbeschreibung Klare, hellgelbe Farbe Ausdrucksstarker und komplexer Duft, dominiert von gelben Fruchtaromen wie Pfirsich und Aprikose unterlegt mit Kräuternoten wie Liebstöckel und Taubnessel Trocken-, frische und animierende Säure, prägnant mineralischer Körper, hohes Volumen bei großer Länge und hoher Balance Besonderheiten Ausbau: Edelstahltank, traditionelles Halbstückfass aus deutscher Eiche Selektive, späte Lese von Hand Aus einer singulären Parzelle in der obersten Gewann der VDP.GROSSEN LAGE Binger Scharlachberg. Steiniger, skelettreicher und deutlich rot gefärbter Oberboden mit anstehendem Quarzitefels im Untergrund.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 2,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Porphy

Besonderes: Zertifiziert Naturland®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,1

0,75l

DRH23513



www.weinhalle.de