



Riesling »Höllberg« GG

Wagner-Stempel

Ein großes Gewächs, das konstant und zuverlässig zu den größten hierzulande gehört, ist die Lage HÖLLBERG im Besitz von Daniel Wagner. Sie ist durch vulkanisches Gestein geprägt, ist eine wärmere, weil südlich ausgerichtete Lage, die von zahlreichen Trockenmauern durchzogen wird, und ihre Weine fallen kraftvoll und dicht aus, besitzen eine ausgeprägte Mineralität bei milderer Säure und wirken intensiv fruchtbetont, ohne »fruchtig« zu sein, im Duft von tiefgründig würzigen Adern durchzogen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 3,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Porphyry
Besonderes: Zertifiziert Naturland®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,2

0,75l
DRH20510



www.weinhalle.de