# Riesling trocken (VDP.Gutswein)

## Beurer

Guts-Riesling sollte Aushängeschild sein und Lust machen auf mehr. Jochen Beurer aus dem schwäbischen Remstal hat mit seinen Weinen, allen voran seinem Guts-Riesling, Maßstäbe gesetzt in Württemberg, die nicht immer als solche anerkannt wurden. Zu eigensinnig und kompromißlos geht er seinen Weg, läßt z. B. auch diesen Riesling den biologischen Säureabbau machen und erschüttert damit kleingeistige Riesling-Ideologen.
Jochen Beurer beherrscht sein Metier. Er hat entscheidend dazu beigetragen, daß Württemberg zu einer Keimzelle des Wandels im Deutsche Weinerlei wurde. Schon in diesem »einfachen« Guts-Riesling stellt er den würzigen Atem seiner Steillagen im kühlen Remstal über Spontangärung und eine Weinbereitung ohne önologische Interventionen unter Beweis, verleiht Württemberger Wein eine Identität, die ihn unverwechselbar macht. Geprägt von kargen Sandsteinböden unter fruchtbarer Erdauflage blendet sein Guts-Riesling nicht mit banal vordergründiger »Frucht«, sondern duftet spannend würzig nach nassem Stein, nach Boden und Erde, nach Wiesenblumen und Sommerkräutern. Warm und kühl zugleich, vielschichtig und komplex - und damit weit anspruchsvoller und fordernder, als sein Preis vermuten läßt. Schmeckt am besten 2-3 h dekantiert und sollte nicht eiskalt serviert werden. Für uns einer der besten seiner Art.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 3,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | naturtrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: leichte Filtration
pH-Wert: 3,25

0,75l
DBW24001

K&U
www.weinhalle.de