



Riesling »Stettener Pulvermächer« GG

Beurer

Der Name Pulvermächer erscheint erstmals 1683 und ist vermutlich eine Berufsbezeichnung. Sie entspricht dem Inhaber einer Pulvermühle und hängt wahrscheinlich mit den Sprengungen in den Sandsteingruben zusammen, von wo auch die Steine für den Bau des Schlosses in Stetten stammen sollen.

Die vielfach prämierte Einzellige Pulvermächer mit ihren 35 Hektar bürgt für preisgekrönte Rieslinge. Diese gedeihen hier auf unseren typischen Remstalböden: Keuper-Verwitterungsboden, sandiger Lehm bis lehmiger Ton. Dieses Bodengfährtle prägt den Remstal-Riesling durch eine herzhaft-rassige unverwechselbare Art. An mäßig geneigtem Hang, auf 350-390 m Höhe, in voller Südlage reift der Pulvermächer zur nächsten Preisverleihung heran.

Mitten im Hang ragt die Y-Burg hervor. Sie ist regelmäßige Anlaufstelle für Festivitäten aller Art; ob Laienspiele, Weinprobe im August oder Vereinsfeste, die Burgruine aus dem 14. Jahrhundert drängt sich als Anlaufstelle geradezu auf.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2019+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sandstein | Keuper

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Biogene Amine: Nein

0,75l

DBW14004



www.weinhalle.de