



2017

## Stettener Riesling »Schilfsandstein«

Weingut Jochen Beurer

»Schilfsandstein«. Trockener Riesling mit saftigem Spiel und tiefgründiger Kräuter-Würze. Körperreicher und nachhaltig mundfüllender als der Guts-Riesling, aber weder fett noch breit oder gar schwer. Stammt von über 35 Jahre alten Rebstöcken auf skelettreichem, kalkfreiem Schilfsandsteinboden. Deshalb füllt er den ganzen Mund aus, ohne daß man die Zunge spüren würde, die er irgendwie nicht benetzen zu wollen scheint.

Sein kraftvoll steiniges Bukett ist vollgepackt mit Würze, die an ätherisch duftende Wildkräuter, an Dill und nasses Gestein erinnert. Im Mundgefühl spielt saftig milde Säure ihr gut gebändigtes Spiel. Riesling, der den biologischen Säureabbau durchlaufen durfte. Reife Pfirsich- und Aprikosenaromen vermischen sich mit pikanter Salzigkeit am Zungenrand. Frucht kennt dieser Riesling nicht. Dafür legt er sanft, fast samtig los im Mund, öffnet sich dann aber zu strahlend würziger Wirkung im Mund und endet schließlich in aufregend salzigem Kick am Gaumen, der nachhaltig im Gedächtnis bleibt. Schmeckt trockener als er ist, steht für Charakter und Persönlichkeit, und ist kein Riesling von der Stange, sondern demonstriert Wertigkeit, die man für sich entdecken muß.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 4,2 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Minimal im Schwefel

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluß

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,25

0,75l

**14,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

DBW17002



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)