



2021

## Riesling trocken (VDP.Gutswein)

Weingut Jochen Beurer

Ein guter Guts-Riesling sollte zuverlässiges Aushängeschild sein und Lust machen auf mehr. Jochen Beurer beherrscht sein Metier. Spontan vergoren und mit knapp 6 g/l Restzucker zwar durchgegoren, aber nicht mit Reinzuchtheife nachgeimpft, um auch das letzte Dextrose-molekül vergären zu können, stellt Beurers preiswerte Basis den würzigen Atem der Steillagen im kühlen Remstal ebenso unter Beweis, wie er als exzellenter Weinwert die Sorgfalt schmeckbar macht, die Jochen Beurer all seinen Weinen zuteil werden läßt

Auch sein Guts-Riesling ist also geprägt von den Sandsteinböden rund um Stetten und weil er ihn schonend verarbeitet und auf der natürlichen Hefe vergoren hat, blendet er nicht mit vordergründiger Frucht, sondern duftet spannend würzig nach nassem Stein, nach Boden und Erde, nach Wiesenblumen und Sommerkräutern, warm und kühl zugleich, potent vielschichtig und komplex und damit weit anspruchsvoller und fordernder, als sein Preis vermuten läßt. Im Mund wirkt er nicht minder warm und kühl zugleich, macht sich energiegeladen ans Werk, füllt ihn stoffig und saftig mit Zitrusaromen und reifer Exotenfrucht und klingt schließlich im festen Griff einer pikant agierenden Säureader herzhaft lebendig und frisch aus. Schmeckt am besten dekantiert und sollte keinesfalls eiskalt serviert werden. Ein Gutsriesling mit Mundgefühl und Charakter, der in straffer Opulenz die einfache Brotzeit so souverän und entspannt zu begleiten versteht, wie Risotti oder anspruchsvolle vegetarische oder Fleisch- und Fischgerichte. Einer der besten seiner Art.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 4 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Sandstein | Keuper  
Besonderes: Minimal geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,2

0,75l

**11,50 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

DBW21001



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