

## Spriesling

Art.-Nr.: 016

Kategorie:	Nachwuchs
Rebsorten:	Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Ausbau:	Spontangärung im 700l Holzfass

### Beschreibung:

Bei diesem Wein handelt es sich um den ersten Wein unserer Nachwuchslinie. Der Name Spriesling setzt sich aus den Worten Sprössling und Riesling zusammen, was stellvertretend für den Anfang der neuen Generation im Weingut steht.

Im Jahr 2022 übte sich unsere Jungwinzerin zum ersten Mal in ihrem eigenen Projekt aus.

Sie entschied sich für die Rebsorte Riesling.

Dieser Riesling besticht durch seine intensive Aromatik. In der Nase entfalten sich Aromen die an einen reifen Pfirsich und exotische Früchte erinnern. Am Gaumen überzeugt der Wein mit einer frischen Säure und einem langen Nachgang. Die fruchtigen Aromen spiegeln sich wider. Durch die lange Lagerung auf der Vollhefe besitzt dieser Riesling ein rundes Mundgefühl und einen langen Nachgang.



# maier

BIO – WEINGUT – BADEN

## Ausbau:

Nach der Erreichung der optimalen Reife wurden die Trauben für diesen Riesling geerntet. Nach dem schonenden Pressen wurde der Most in ein gebrauchtes Holzfass mit einem Volumen von 700 Litern vergoren. Die Gärung wurde von den weinbergseigenen Hefen durchgeführt, die sich auf den Trauben befindet. Diese Art der spontanen Gärung läuft meist langsamer ab als die Vergärung mit Reinzuchthefen. Nach Beendigung der Gärung lag dieser Wein ein Jahr lang auf der Vollhefe. In dieser Zeit konnte der Wein optimal reifen.

## Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Gegrillt, Gebraten, Weichkäse, Salat, Nüsse, Exotische Gewürze, Früchte, Creme

## Passt gut zu:

Grillabend

