



Riesling SI

Art.-Nr.: 012

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Bestweite |
| Herkunft: | Deutschland |
| Anbauregion: | Baden |
| Jahrgang: | 2018 |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) |
| Bio zertifiziert: | Ja (DE-Öko-039) |
| Flaschengröße: | 0,75 l |
| Alkoholgehalt: | 13,5 % Vol. |
| Lage: | Neuweier Mauerberg |
| Ausbau: | 1200Liter Holzfass |
| Boden: | Granit, Porphy, Verwitterungsgestein, Buntsandstein |

Beschreibung:

Die Beste Lage Lage des Betriebes der Mauerberg in Neuweier mit seiner besonderen Zusammensetzung des Bodens bringt Weine mit dem besonderen Etwas hervor.

Der Riesling "SI" ist die Liebeserklärung des Winzers an seine Frau, welche er nur in den passenden Jahrgängen erntet.

Die vollreifsten Trauben bringen einen Wein welcher im großen Holzfass ausgebaut wird hervor.

Eine exotische dezente Mineralik verbindet sich mit Frucht von vollreifen Äpfeln und Rosinen, Komplex und Fülle am Gaumen. Ein Wein mit hohem Lagerpotential.



maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Boden:

Große Lage im Mauerberg in Neuweier, eine besondere und für die Ortenau seltene Zusammensetzung von Granit, Porphyr, Verwitterungsgestein und Bundsandstein mit einer Ausrichtung nach Südwesten geben den Weinen aus dieser Lage ein besonderes Geschmacksbild von Fülle und feiner exotischer Mineralik.

Ausbau:

Geerntet werden die Trauben aus dem Neuweierer Mauerberg bei 100° Öchsle, der Wein darf im 1200 Liter Holzfass 12-14 Monate reifen,

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Weichkäse, Knollen o. Rüben, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Exotische Gewürze, Weißbrot, Brot, Kalb, Vegetarisch

Passt gut zu:

Geschenk, Mädelsabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

