



---

## 2022 RIESLING

---

### LAGE



Weinberge in den Gemarkungen Landau und Godramstein

### BODEN

Tonhaltige Keuper- und Kalkmergelböden

### LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 3 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

### ERTRAG

75 hl / ha

### CHARAKTER

Kühle, etwas pflanzliche und angedeutet rauchige Nase mit hellen, frischen gelbfruchtigen Aromen. Schlanke, wieder helle und kühle Frucht, hefige, pflanzliche und kreidig-salzige Töne, erneut eine Spur Rauch im Hintergrund, lebendige Säure, Nachhaltigkeit, guter, herber, kühler Abgang mit Biss.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Pfälzer Vesper, Kaninchen-, Hühnchen- und Putengerichte

### TRINKTEMPERATUR

10 °C

### LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2025

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 12,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

