LEINER

ILBESHEIM PFALZ

# KAPELLE RIESLING




Der KAPELLE Riesling fokussiert die Sortentypizität wie unter dem Brennglas. Zarte florale Noten mischen sich mit reifer, gelber Frucht und subtiler Würze: Rosenblatt, reife Quitten und Blütenhonig werden grundiert von sublimer Mineralik mit zarten Hefenoten im Obertonbereich. Im Antrunk zeigt er sich großzügig mit goldenem Extrakt, disziplinierter Frucht und viskosem Schmelz. Mit festem Biss und hoher innerer Spannung verlangt er nach rechtzeitiger Belüftung oder einigen Jahren Flaschenreife. -schonend, unfiltriert abgefüllt, ohne Einsatz jeglicher Schönung/Behandlungsstoffe-

| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2023 |
| Ausbau: | selektive Handlese, lange Mazeration der Maische, schonenden Pressung, ohne jegliche Filtration mit Vollhefe in alte traditionelle Fäss aus Pfälzer Eiche für 15 Monate, Vergärung mit der natürlichen Hefeflora,zurückhaltend geschwefelt |
| Boden: | Gehängelehm mit Landschneckenkalk durchsetzt |
| Ertrag: | 30-40 hl / ha |
| Speisebegleiter: | Ein Wein auf Augenhöhe für die gehobene Küche mit Mut zu prägnanter Aromatik. |
| Trinktemperatur: | 14 Grad |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % Vol |
| Analyse Z / S: | 0,3 gr / 6,0 gr |
| Lagerhinweise: | Bitte den Wein einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern. |