LEINER

ILBESHEIM PFALZ

RIESLING – HANDWERK –

Mit klarem Sortencharakter und präziser Frucht erlaubt unser Handwerk Riesling einen unverstellten Blick auf Herkunft und Sorte. Die saftig gelbe Frucht nach reifem Kernobst und gelbem Steinobst zeigt sich auch am Gaumen mit freudvoller Strahlkraft, ruhiger Balance und harmonischer Struktur mit gut eingebundener Säure.

Jahrgang:	2024
Ausbau:	selektive Lese, kurze Maischestandzeit, Spontangärung im Edelstahl / Beton, 5 Monate Vollhefelager, zurückhaltend geschwefelt und schonend abgefüllt , ohne Einsatz jeglicher Schönung/Behandlungsstoffe
Boden:	Tertiär Kalkboden
Ertrag:	50-70 hl/ha
Speisebegleiter:	Der ideale Schluck zur alltäglichen Küche vom Butterbrot bis Hausmannskost.
Trinktemperatur:	ca 12 Grad
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol
Analyse Z / S:	4,2 mg / 6,9 mg
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter