



RIESLING

Osterberg trocken, Grunbacher Klinge

Jahrgang:	2023
Boden:	Kieselsandstein und oberer bunter Mergel
Mostgewicht:	90°Oechsle
Erntemenge:	65 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	1,1 g/l
Säure:	5,9 g/l
Alkohol:	13% vol.
Traubenverarbeitung:	5-stündige Ganztraubenpressung. Sehr langer und langsamer Ausbau auf der Gärhefe von 30 Monaten. 2/3 Edelstahlausbau, 1/3 Holzfassausbau. Spontan vergoren, unfiltriert abgefüllt.
Besonderheit:	Diese spannende Ecke ist von mehreren Quellen durchzogen und zeichnet sich Jahr für Jahr durch sehr gut versorgte Rebstöcke aus.
Weinbeschreibung:	Authentischer Riesling aus dem kleinen, verwinkelten Gewann Osterberg im Grunbacher Klinge. Mineralisch, ausdrucksstark, authentisch.

