



Offenheit

Rebe: Riesling

Jahrgang: 2020

Riede: Altenberg

Boden: Lehm, Löss

Ernte: 03.10.2020

Alkohol: 13,1 Vol%

Ausbau: Edelstahltank

Restzucker: 5,0 g/l

Abfüllung: 18.03.2020

Säure: 8,5 g/l

Prüfnummer: 8392/21

Was ihr über unsere Offenheit vielleicht noch wissen solltet....

Tja Riesling... wir mögen uns – wir mögen uns nicht – wir mögen uns....

Helles Gelb, schimmernd im Glas. Erster Eindruck angenehm nach Pfirsich und reife Marille, die auch nach einiger Zeit im Glas noch anhalten. Diese Früchte finden sich auch am Gaumen wieder, unterstützt durch eine feine Säure. Zart im Abgang reife Aromen im Nachhall.

Der Riesling mit seiner offenen Art zeigt sich von seiner besten Seite. Ich bin gespannt, wie er sich weiter entwickelt...