



RIESLING HALBE FLASCHE

DREISSIGACKER



 Dreissigacker

 Deutschland
Rheinhessen

 Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Kühle Nase mit viel Gestein, Feuerstein etwas Trockenblüten, Kräuter und etwas Heu. Klar und feinsaftig, Spannungskraft mit Tiefe, hoch kompakte Mineralität am Gaumen mit viel Gestein und etwas Mineralität, sehr trocken wirkend mit nur wenig Extraktsüße, leichte Adstringenz, hoch komplexes Finale mit etwas Steinobstfrucht, einer Spur von kandierter Ananas, Gesteinsmineralität und einer Note Gebäck.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edeltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.375 l
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260371720037 4260371720044

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Dreissigacker 67595 Bechtheim Deutschland

DREISSIGACKER

PRODUZENTEN-INFO

Seit 2001, als Jochen Dreissigacker seinen ersten Wein kelterte, hat er viel erreicht. 2005 übernahm er das Familien-Weingut in Bechtheim und bewirtschaftet es seit 2007 Öko-zertifiziert. Heute hat das 42 ha große Weingut Dreissigacker Weltklasseruf erreicht und steht für ein beeindruckendes Portfolio kraftvoller, feinmineralischer, eleganter Weine. Die Eigenständigkeit der Weine war für Jochen Dreissigacker von Anfang an das Ziel. Riesling und Leidenschaft waren der Weg. Mit dem Glauben, dass nur gesunde und starke Pflanzen den sich ständig ändernden Wetterbedingungen standhalten können, investiert Dreissigacker den Großteil seiner Arbeit in die Bewirtschaftung der Weinberge in Bechtheim und Westhofen. Das Resultat sind natürliche und unverfälschte Weine mit unverwechselbarem Charakter, die die Besonderheiten ihrer jeweiligen Lage widerspiegeln und so ausgebaut wurden, dass sie ein besonders gutes Reifepotential haben. Das neu errichtete Weingut mitten in den Weinbergen hat Jochen so bauen lassen, dass perfekte Bedingungen herrschen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen und das auf höchstem Niveau.