NEU

BIO



55019215 | 2015

AULERDE RIESLING

Dreissigacker

Deutschland
Rheinhessen

100% Riesling

DREISSIGACKER

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Reben der Einzellage Aulerde sind über 30 Jahre alt und wurzeln in Böden, in denen Kalkstein, Tonmergel und Lösslehm dominieren. Die exponierte Südlage in Westhofen verspricht eine Kombination aus Mineralik, Vielschichtigkeit und Frische. Einen Tag und eine Nacht lag der Riesling auf der Maische. Weitere neun Monate wurde er spontan auf der Hefe vergoren. Durch den langen Kontakt mit Most und Hefe konnte der Wein all die nuancierten Aromen extrahieren, die ihn zu dem machen, was er heute ist. Seine finalen Noten verdankt der Riesling seiner ausgiebigen Reifezeit, in der er zu gleichen Teilen in Holz- und Edelstahlfässern lagerte. Während der Edelstahl die Frische des Jahrgangs zur Geltung bringt, sorgt das Holz für wunderbare Harmonie und Fülle.

Serviertemperatur

10.0 °C bis 15.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260371720655

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Dreisigacker 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.