



Schloß Frankenberg

2021 Schloss Frankenberg Riesling – Kabinett – (fruchtsüß)



Rebsorte: Riesling

Boden: Mergel und Keuper

Lage: Louisenberg und Wolfsgrube, Süd-Südwestausrichtung
Steillage

Ausbau: Selektiver Handlese, 8h Maischestandzeit. Gärung 100 % spontan. Der Wein liegt mehrere Wochen auf der Vollhefe, die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.

Analyse: 10% vol., Säure 8,9g/l, Restsüße 31g/l

Trinkreife: bis ca. 2032 und darüber hinaus

Degustationsnotiz: Im Bouquet elegante vielschichtige Aromen von Aprikose, Maracuja und Zitrusfrüchten untermauert von der Würze des Keuperschiefers, am Gaumen ein pikantes Süße-Säure-Spie eingebettet im Schmelz eines Butter-Hefeteigs.

Speisenempfehlung: Zum Picknick im Grünen, mit Freunden zum Genießen.

Schloßabfüllung, vegan