



Offenheit

Rebe: Riesling

Jahrgang: 2022

Boden: Löss

Alkohol: 12,8 %vol

Restzucker: 3,2 g/l

Säure: 7,0 g/l

Qualitätsstufe: QUW

Prüfnummer: N 6201/23

Riede: Altenberg

Ernte: 16.09.2022

Ausbau: Edeltank

Abfüllung: 28.02.2023

Allergene: enthält Sulfite

Trinktemperatur: 11 - 13°C

Glas: schlankes WW Glas



Trinkreife: 2023-2027 bei optimaler Lagerung

Speisempfehlung: Fisch, helles Fleisch, Gemüse, kräftige helle Saucen, Gebackenes

Beschreibung: Helles Gelb im Glas schimmernd, erster Eindruck nach Pfirsich und reifer 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.

Was ihr über Offenheit vielleicht noch wissen solltet...

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

Offenheit darum, weil in meinen Augen die Rebsorte Riesling die offenste aller Rebsorten ist. Warum? Unverblümt spiegelt der Riesling alles Positive sowie auch alles Negative wieder. So braucht er nach der Abfüllung einige Wochen bis er sein Aroma wieder „offen“ zeigt. Manchmal habe ich fast den Eindruck als wäre er nach dem Füllstress fast etwas beleidigt... Es braucht doch einiges an Hingabe mit diesen Launen umzugehen...