

2018 Roter Riesling QbA trocken



veredelt

Riesling muss nicht immer gleich Riesling sein. Die bedeutendste deutsche Weißweinsorte hat schon einige Neider auf den Plan gerufen. Man denke nur an den Schwarzriesling, den Welschriesling oder den Goldriesling. Doch es gibt EINE Ausnahme von der Regel: Der Rote Riesling ist echt, sogar ultraecht! Seit wenigen Jahren wird die heute kaum mehr bekannte Urform des gängigen „weißen“ Rieslings wieder kultiviert. Seine erste urkundliche Erwähnung als Setzrebe geht auf das Jahr 1435 zurück und man darf davon ausgehen, dass sein Ursprungsgebiet hier in der Pfalz lag.

Wir sind sehr stolz, dass unser Weingut mit der Anpflanzung von Roten Riesling Reben im Jahr 2016 zum Erhalt dieser genetischen Ressource beiträgt. Denn fast wäre sie in Vergessenheit geraten, die Riesling-Variante mit den dunklen Beeren. Ihr Wein erstrahlt im Glas hingegen hellgelb und für die Nase versprüht der Rote Riesling würzig duftende Noten. Am Gaumen gesellen sich gelbfruchtig-exotische Aromen zum kräutrigen Gepräge. Weniger Säure und mehr zuckerfreier Extrakt tragen dazu bei, dass der Auftritt des Roten Riesling kräftiger und vollmundiger ist und den Gaumen nachhaltig vereinnahmt - fast ein wenig wie ein seriöser Zeitzeuge in trefflich trendiger Klamotte und ergreifendem Charisma.

Unser Roter Riesling macht sich prächtig zu Truthahn, Kaninchen oder auch Kalbfleisch. Hier entfaltet er all seine subtilen Besonderheiten. Generell bevorzugt er dickblättriges Gemüse und cremige Beilagen.

Trinktemperatur	9 - 11 °C
Alkohol	13,0 %vol
Restsüße	6,1 g/l
Säure	6,7 g/l
Art.-Nr.	n° 24
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite