

ZWEISTROM RIESLING TROCKEN

JAHRGANG	2024
REBSORTE	Riesling
VDP.KLASSIFIKATION	VDP.Gutswein
QUALITÄTSSTUFE	Landwein Rhein
ALKOHOL	12,5 Vol. %
ZUCKER	2,3 g/l
SÄURE	7,5 g/l

Wenn wir am höchsten Punkt unseres Heimatortes stehen, dann schweift unser Blick die Nahe entlang hinüber zum Rhein und weiter nach Bingen mit seinem mystischen Scharlachberg. In diesem ZWEISTROM-Land, das seit der Römerzeit als Herkunft großer Weine gilt, wachsen unsere Reben auf Schiefer und Quarzit.

Riesling ZWEISTROM wird aus den besten Ortslagen der Nahe und Rheinhessens komponiert und vereint die Feinheit des Münsterer Schiefers mit der mineralischen Kraft und Wärme des Binger Quarzits.

In der Nase mischen sich bereits die Eindrücke von Schiefer und Quarzit. Reife Steinfrucht, der Eindruck von Wärme und Würze, begleitet von feinen Kräuternoten und dem animierenden Duft von angeschnittenen Zitrusfrüchten machen Freude auf den ersten Schluck.

Am Gaumen merkt man zart die 6-monatige Reifedauer auf der Feinhefe. Die Kombination aus Hefeschmelz und fülligem Quarzit verliehen ihm Druck und Cremigkeit. Gut eingegliedert sorgt der Anteil an Schiefer für vibrierende Energie, lässt den Wein nicht zu breit werden, sondern ihn fast drahtig erscheinen und bringt mit Zitrusnoten die nötige Frische.

BODEN	Münsterer Schiefer und Binger Quarzit
AUSBAU	Großes, neutrales Holzfass

