

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



RIESLING -AM HÜBRICH-

CHARAKTER

Die Rebstöcke dieses Rieslings sind schon 33 Jahre alt und wachsen auf steinigem, kalkdurchsetzten Böden auf dem Nieder-Olmer Klosterberg in der Lage "Am Hübrich". Flachbogenerziehung, grüne Lese und entblättern der Traubenzone tragen zur Ertragsreduzierung und Qualitätssteigerung bei. Die Trauben wurden per Hand gelesen und nur die vollreifen ausgewählt. Das Lesegut wurde leicht an gequetscht und für 48 Stunden mazeriert, um die feinen Sortenaromen aus den Beerenhäuten zu lösen. Danach wurde die Maische mit einer pneumatischen Kelter gepresst. Der Most kam direkt in einen kleinen Edelstahltank und wurde spontan vergoren. Nach der Gärung wurde der Wein in ein kleines Holzfass umgelagert um dort weiter zu reifen und seinen vollen Körper zu entwickeln. Die lange Lagerung auf der Feinhefe (sur lie) kennzeichnet den Charakter dieses Rieslings.

Die kalkhaltigen Böden verleihen dem Riesling eine mineralische Kraft, welche man schon beim ersten Schluck auf der Zunge spürt.

EMPFEHLUNG

Passt zu Seefisch, jungem Wild, Ente und Lamm.

Qualitätsstufe:	Spätlese/Lagenwein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2021
Farbe:	weiß
Geschmack:	trocken
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Trinktemperatur:	6-8 °C
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	5,9 g/l
Säure:	6,9 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

