



WIELAND **1** Ried - Riesling 2021

Entstehung

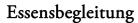
Intensive Selektion während der Handlese. Botrytis Anteil im Cuvee circa 20%. Direkt sanft gepresst, ganze Trauben. Spontane, langsame Vergärung im Stahltank. Lange Lagerung auf der Hefe.

Jahrgang

2021 war ein recht angenehmes Jahr. Durch einen späten Austrieb und eine eher kühle Vegetationsperiode konnten die Weingartenarbeiten genau zum richtigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Eine kühle Lese ermöglichte ein perfektes Abpassen des optimalen Reifezeitpunktes. Man durfte aber nicht unvorsichtig sein, gerade im Frühling und Spätsommer gab es klimatische Herausforderungen

Weinbeschreibung

Eine filigrane, aufstrebende Rieslingfrucht zieht sich durch diesen recht barocken Riesling. Schmelziger, sehr saftiger Wein mit gut ausbalancierter Mineralität im Abgang. Seine rassige Säure im Hintergrund gibt dem Wein ein stabiles Rückgrat. Ein Wein den man in 5-50 Jahren nochmal probieren sollte.



Ausgezeichnet zu jeder Art von Fisch. Funktioniert ebenso zu weißem Fleisch. Starke Affinität zur japanischen Küche. Denkbar auch Fish and Chips, Jakobsmuscheln und andere Schalentiere. Vielleicht auch zu mild zubereitetem Wild

 Zucker:
 4,6 g/l
 Säure:
 7,0 g/l
 Alkohol:
 13,0 % Vol

