2024 RIESLING trocken Liter

GRÜNER APFEL - PFIRSICH - ZITRUS

Rheingauer Trinkfreude pur! Dieser Riesling besticht durch sein frisches und fruchtiges Bukett. Dominante Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten werden von feinen gelben Fruchtaromen begleitet. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig und süffig mit einer lebendigen Säure, die ihm eine angenehme Frische verleiht. Die für den Rheingau typische Fruchtigkeit von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Pfirsich setzt sich am Gaumen fort. Ein unkomplizierter und dennoch hochwertiger Genuss für viele Gelegenheiten.

Die Trauben für diesen Wein stammen von unseren eigenen Weinbergen, die sich teilweise in Umstellung auf ökologischen Weinbau befinden und reife Trauben von guter Qualität hervorbringen - geerntet, ausgebaut und abgefüllt vom Wein- und Sektgut Barth.



BEGLEITUNG

Passt gut zu einem Rheingauer Spundekäs‘, sommerlichen Salaten oder Wildsülze mit grüner Soße.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	1,00Ltr.
Prädikat:		Säure:	8g/l
Weinlage:		Restsüße:	9,10g/l
Bodenart:		Alkohol:	11,50 % Vol.
		Trinktemp.:	10-12 °C

WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 23 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie ausgebaut wurden.