

# 2019 RIESLING FRUCTUS - BIO



## APRIKOSE – PFIRSICH – SAFTIG

Der Beschwingte: hat jederzeit einen prall gefüllten Obstkorb parat, ist dabei aber immer kurz vor dem Abheben. Denn der 2019 RIESLING FRUCTUS vereint die Intensität seiner Aromen, vom reifen Pfirsich und Pfirsichschale, über die verführerische Aprikose bis zur saftig-erfrischenden Zitrone mit einer wunderbaren Leichtigkeit. Ein Hauch italienischer Kräuter ist noch mit von der Partie genauso wie etwas trockener Stein.

Der typische Rheingauer Lösslehm gibt diesem 2019 RIESLING FRUCTUS seinen Charakter: beschwingte Frucht im leichten Gewand. Schonend gelesen, werden die Rieslingtrauben im Stahltank ausgebaut. Anstatt ihn durchgären zu lassen, stoppt Winzer Mark Barth die Gärung bei rund 25 Gramm Restzucker/Liter ab, um die für den FRUCTUS typische fruchtige Harmonie zu erhalten. Dadurch liegt auch der Alkoholgehalt im Wein recht niedrig (10,5 %).



## BEGLEITUNG

Mit seinem animierenden Süße-Säure-Spiel passt der Fructus gut zu intensiver asiatischer Küche, etwa indischem Essen und Currys aber auch zu Pasteten oder Foie Gras.

## FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSWEIN	Säure:	8g/l
Weinlage:		Restsüße:	25,30g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	10,50% 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 den Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wechselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 20 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.