2023 RÜDESHEIM RIESLING feinherb
VDP.ORTSWEIN - BIO

PFIRSICH – ZITRONENVERBENA – MARACUJA

Der Schmeichler: zaubert einem ein Kompliment auf die Lippen. Balanciert und stimmig, mit viel Steinobst, allem voran dem Pfirsich, aber auch kräutrigen und exotischen Noten wie Zitronenverbena und Maracuja umwirbt er die Geruchs- und Geschmackspapillen. Und hat Erfolg. Dabei ist der RÜDESHEIMER RIESLING sehr geradlinig mit feinem etherischem Charakter. Die Lust auf den nächsten Schluck kann ihm gewiss sein …

In den Kraft gebenden Lösslehm- und Eleganz stiftenden Taunus-Quarzit-Lagen östlich von Rüdesheim wachsen die Rieslingtrauben für den RÜDESHEIMER RIESLING feinherb. Als VDP.ORTSWEIN gehört er nach der VDP-Klassifizierung der besten Weine Deutschlands zur ersten herkunftsbezogenen Kategorie. Die Trauben werden schonend gelesen und von Hand selektioniert, bevor sie im Edelstahl ausgebaut werden. Die Gärung wird bei 12 Gramm Restzucker gestoppt, sodass auch der Alkoholgehalt mit 11,5 % -Vol. moderat bleibt. 100% ökologisch und vegan.



BEGLEITUNG

Mit seinem feinherb-straffen Charakter passt der RÜDESHEIMER RIESLING gut zu Sushi, Pastagerichten und süßlichen Meeresfrüchten wie Gambas oder Jakobsmuscheln.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.ORTSWEIN	Säure:	8g/l
Weinlage:		Restsüße:	12,30g/l
Bodenart:	Taunus Quarzit und Lösslehm	Alkohol:	12,00% 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 22 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.