2022 RIESLING CHARTA-WEIN - BIO

PFIRSICH – ZITRONENSCHALE – VERSPIELT

Der Klassiker: Leicht und verspielt ist der RIESLING CHARTA ein typischer Repräsentant der traditionellen Rheingauer Rieslinge. Dafür steht schon das Zeichen der CHARTA. Mit viel Pfirsich, Steinobst und reife zitrische Noten, aber auch erdiger Mineralität, finden sich hier Liebhaber des Weinstils wieder. Am Gaumen hat er guten Grip und eine saftige Säure, die Lust auf mehr macht.

Als kleiner Bruder der Lagenweine stammt der RIESLING CHARTA vornehmlich von Lösslehm-Böden in den zum Weingut gehörenden Rheingauer VDP.GROSSEN und VDP.ERSTEN LAGEN®. Diese Lagen gehören zu den besten Deutschlands. Die Idee der Charta-Winzer ist es, die Weine mit diesem Namen nach den traditionellen Rheingauer Typizitäts- und Qualitätsvorstellung zu bereiten. Um diese Stilistik zu erzielen, liest Barth die Trauben vollreif und selektiv von Hand. Der Most wird dann spontan im Stahltank vergoren und lange auf der Feinhefe gereift. Er wird geschmacklich trocken eingestellt, hat aber ein kleines Süßeschwänzchen. 100% ökologisch und vegan.



BEGLEITUNG

Der RIESLING CHARTA ist ein idealer Essensbegleiter, der es gut mit der deutschen Küche, aber auch mit Geflügel oder indischer Küche harmoniert.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSWEIN	Säure:	7g/l
Weinlage:		Restsüße:	9,80g/l
Bodenart:	Lösslehm	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 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.