


# WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2021
Name:	Schiefersteil
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Alkohol:	12,0% vol.
Flaschengröße:	1500 ml

		
trocken		süß
weiße Kapsel	grüne Kapsel	goldene Kapsel

## Herkunft

Das Traubengut für diesen Riesling entstammt den verschiedenen, von blaugrauem Devonschiefer geprägten Steillagen unseres Weinguts und macht seinem Namen alle Ehre.

## Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober gelesen, schonend gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das vielschichtige, fruchtige Aroma des Weins voll ausprägen konnte. Ein schonender Ausbau im Edelstahltank sowie teilweise im großen Holzfass, mit langer Lagerung auf der Feinhefe, folgte im Anschluss an die Gärung.

## Weinbeschreibung

Der 2021er Riesling Schieferteil ist klar, rein und aromatisch in der intensiven und feinhefigen Nase. Am Gaumen ein fruchtiger, runder und eleganter, bemerkenswert intensiver, dichter und salziger, fest strukturierter trockener Riesling mit schöner phenolischer Struktur. Es handelt sich um einen sehr lebhaften Riesling von erstaunlicher Qualität. Der Abgang ist kernig aber rund und sehr animierend. Er hat eine wunderbar knackige Phenolik.

## Essensempfehlung

Anspruchsvoller Alltagsrinkwein, der sich hervorragend als Aperitif und Tischwein eignet. Passend auch zu leichten Vorspeisen und Salaten, wie z.B.: Bruschetta, Tapas und Avocado Salat mit Hüttenkäse.

## Serviertemperatur

9°C

## Trinkreife

2022 – 2032+

