

RIESLING

Er repräsentiert wie kein anderer Wein die deutsche Weinkultur.

Bedeutung:

Er wächst in allen deutschen Anbaugebieten. Im Rheingau auf fast 80% der verfügbaren Anbaufläche. In 11 von 13 der deutschen Anbaugebiete gehört der Riesling zu den „Classic“ - Rebsorten.

Anbau:

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte. Sein prägendes Element ist die fruchtige Säure. Das prädestiniert ihn für die nördlichen Anbaugebiete, in der späten Herbstsonne vollendet er dort seine Reife. Optimale Bedingungen bieten die Wärme speichernden steinigen Steillagen der Flusstäler.

Ausbau/Geschmack:

Riesling steht in allen Qualitäts- und Geschmacksrichtungen zur Verfügung. Teilweise Ausbau im traditionellen Holzfass. Der „typische“ Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe gehende Farbe. Im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure. Er wird in vielen Betrieben als Winzersekt versektet.

Genuss:

Junge leichte Rieslingweine sind ideale Sommerweine. Als Speiseweine sind gereifte Jahrgänge besser geeignet. Sie passen besonders gut zu leichten Gerichten, See- und Süßwasserfisch, Fleisch mit hellen Saucen und kleinem Hausgeflügel.

Unsere Lieferanten:

Weingut Eppelmann, Stadeken
Winzergenossenschaft Gengenbach, Gengenbach