

2024 RIESLING trocken - BIO



LIMETTE – BASILIKUM – FRISCHER APFEL

Der Geradlinige: erfrischt ganz ohne Umwege. Duft und Klarheit von Limetten betten sich in die Rundlichkeit eines aufgeschnittenen grünen Apfels und etwas Pfirsich, umhüllt von einer Basilikumwolke. Der Wein ist knackig, präzise, schnörkellos elegant und fruchtig, ohne üppig zu sein. Die typische Rieslingsäure gibt ihm Spannung, feine Phenole ergänzen Grip. So schmeckt ein moderner Rheingauer Riesling.

Gewachsen in den gutseigenen Weinbergen wird der Riesling für diesen VDP.GUTSWEIN – übrigens das hochwertige Einstiegssegment in die VDP.KLASSIFIKATION für die besten Weine Deutschlands – schonend gelesen. Der Wein wird bei niedrigen Temperaturen vergoren, was seine Fruchtfülle und Frische herausarbeitet. Er ist komplett im Edelstahl ausgebaut. 100% ökologisch und vegan.

BEGLEITUNG

Straff mit fruchtigem Spiel passt er gut zu kurz gebratenem hellem Fleisch, Gemüsegerichten mit Tomate und weißem Fisch.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSWEIN	Säure:	8g/l
Weinlage:		Restsüße:	7,20g/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 23 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.