

# 2023 SCHÜTZENHAUS RIESLING trocken

## VDP.ERSTE LAGE® - BIO



AMALFI-ZITRONE – LITSCHI – SALZ

Das Energiebündel: tanzt temperamentvoll und präzise über die Zunge. Trotz Kraft und Expressivität verliert er dennoch nicht seine Geradlinigkeit. Der SCHÜTZENHAUS RIESLING ist in der Jugend ein Strukturwein mit einem tragenden Säurerückgrat und salziger Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich cremig und gelbfruchtig mit Noten von Amalfi-Zitrone und Litschi. Mit zunehmender Reife entfaltet sich das volle Aroma. Ältere Jahrgänge zeigen, wohin die Reise gehen kann.

Die Rieslingtrauben für den SCHÜTZENHAUS RIESLING stammen aus der gleichnamigen VDP.ERSTEN LAGE® in Hattenheim. Die Böden bestehen hier aus tiefgründigem Lösslehm, was dem Wein Leichtigkeit und Fruchtstruktur verleiht. VDP.ERSTE LAGE®-Weinberge können übrigens mit der französischen Klassifikation Premier Cru verglichen werden. Es handelt sich um die besten Weinberge Deutschlands. Die Trauben werden entsprechend schonend von Hand gelesen und spontan im großen Holzfass sowie im Edelstahl vergoren. Im Anschluss reift der Wein noch eine Zeit auf der Feinhefe. 100% ökologisch und vegan.



### BEGLEITUNG

Der SCHÜTZENHAUS RIESLING verträgt sich gut mit hellen sahnigen Saucen, Kalbsgerichten, hellem Fleisch oder Gemüsegerichten mit Zucchini.

### FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.ERSTE LAGE®	Säure:	7g/l
Weinlage:	HATTENHEIM SCHÜTZENHAUS	Restsüße:	1,60g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,50% 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 drei Herzen in seiner Brust: eines für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wesselbrunnen und Schönhell 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.