



# Schloß Frankenberg

## 2019 Schloß Frankenberg Riesling, Selection Florian Löw (trocken)



REBSORTE:	100% Riesling
BODEN:	Keupergestein, mit feiner Humusauflage
LAGE:	Louisenberg, Süd-Südwestausrichtung, Steillage
AUSBAU:	Selektive Handlese, Gärung temperaturkontrolliert. Der Wein liegt mehrere Wochen auf der Vollhefe, die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.
ANALYSE:	13% vol., Gesamtsäure 7,5 g/l, Restzucker 2,5 g/l
TRINKREIFE:	bis ca. 2025
DEGUSTATIONSNOTIZ:	Trockener Riesling, in der Nase geprägt von Zitronenthymian, Weinbergpfirsich und reifen Limettenzesten, am Gaumen straff, getragen von einer feinen Gerbstoffstruktur und Salzigkeit. Im Abgang wieder Weinbergpfirsich und Zitronengras.
SPEISENEMPFEHLUNG:	Exzellenter Essensbegleiter zu frischen Meeresfrüchten und leichten Fischgerichten. Ideal auch zu vegetarischen Speisen.

*Limitierte Schloßabfüllung, vegan.*