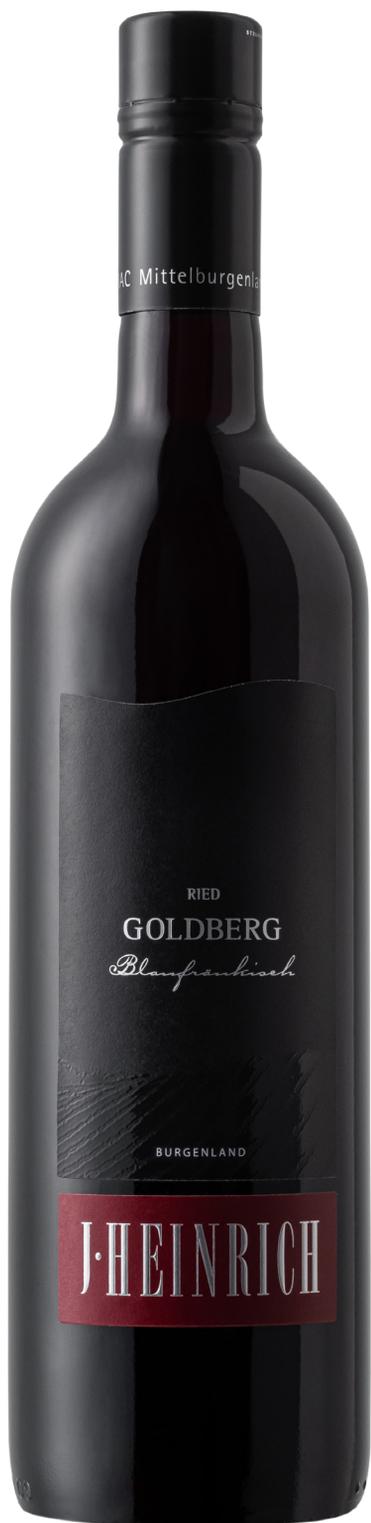


Ried Goldberg 2017



Lage / Boden

Goldberg im Alten Weingebirge. Südwesthang mit tiefgründigen Lehmböden und hohem Kalkanteil.

Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Kontrollierte Maischgärung mit natürlicher Spontanhefe. Pressung nach 10 Tagen Maischezustand, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

Eine alte Lage mit einem prägnanten Namen. Goldberg wurde bereits im 13. Jahrhundert als beste Lage von Deutschkreutz urkundlich erwähnt. Ein Blaufränkisch mit ganz besonderem Charisma. Ein Wein, der seine Heimat erkennen lässt, Charme versprüht und zugleich klar und langlebig ist.

„Brombeeren und Kirschen, zarte Holznoten, Prise Kakao; saftig, Weichseln, rote Beeren und knackige Brombeeren, angenehme Tannine, lebendig, Holz zur Untermauerung, ehrlich in klassischer Prägung auf gehobenem Niveau.“

vinaria Weinguide, 2019/20, 3 Sterne

Sorte: Blaufränkisch

Alkohol: 13,5% | **Säure:** 5,6 g/l | **Restzucker:** 1,3 g/l



20 Monate im kleinen Eichenfass (2. Füllung)



8 - 10 Jahre



16 - 18 Grad



Perfekt zu Wildgerichten, Kalbsleber, Wildgeflügel oder gebratenem Rindfleisch



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“

Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014

#weingutsilviaheinrich #riedgoldberg #handmadewines