

Weinexpertise

RIESLING Turm trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Riesling

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,8 g/l · Säure: 7,6 g/l · Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Der Riesling zählt zu den ältesten und bedeutendsten Rebsorten Deutschlands und stammt ursprünglich vom Oberrhein. Er wurde bereits im 15. Jahrhundert urkundlich erwähnt. Durch eine natürliche Kreuzung von Traminer und Heunisch entwickelte er seine besondere Charakteristik. Typisch sind seine feine, fruchtige Säure und die daraus resultierende frische, lebendige Art. Leichte Sommerweine in trocken oder feinherb, charakterstarken Lagenwein und edelsüße Auslesen zeigen die große Vielseitigkeit dieser edlen Rebsorte.

Unser Riesling Turm trocken stammt aus ertragsreduzierten Parzellen. Nach einer kurzen Maischestandzeit wurden die Trauben mit unserer Kelter schonend abgepresst. Nach der Gärung erfolgte eine ausgedehnte Lagerung auf der Feinhefe.

Im Glas erstrahlt ein helles Goldgelb. In der Nase duftet es nach frischem Apfel und feinen Zitrus, umspielt von dezent blumigen und kräutrigen Aromen. Am Gaumen zeigt sich dieser elegante Riesling sehr lebendig mit Struktur, gepaart mit feinen Noten von grünem Apfel, Weinbergspfirsich und einer leichten Würze. Ein spannendes Säurespiel im Geschmack begleitet mit einer dezenten Fruchtsüße.

Speiseempfehlung

Guter Begleiter z.B. zu gebratenen Jakobsmuscheln und Garnelen, Sushi sowie zu weißem Fleisch oder Pasta mit cremigen Saucen. Würzige aber nicht zu scharfe Speisen aus der indischen, thailändischen oder mexikanischen Küche sind ebenfalls sehr gut möglich.

