

## 2025 7 Terroirs Riesling *Riesling!*

VDP.GUTSWEIN

Unser 7 Terroirs Riesling vereint die Trauben der jüngeren Rebstöcke all unserer sieben VDP. Großen Lagen. Die Trauben werden von Hand gelesen und nach einer kurzen Maischestandzeit spontan vergoren. Der 2025 7 Terroirs Riesling präsentiert sich mit rauchig-mineralischen Aromen, die durch dezente zitrische Anklänge abgerundet werden. Am Gaumen ist der 7 Terroirs gelbfruchtig und mineralisch mit einer lebhaften Säurestruktur, die für ein saftiges Mundgefühl sorgt. Die Vielschichtigkeit dieses Gutsweines überzeugt bereits beim ersten Schluck und bleibt im Nachhall lange präsent.

**Unser „7 Terroirs“ eignet sich als vielseitiger Speisenbegleiter, wir trinken ihn gerne zu Fischgerichten oder Meeresfrüchten, aber auch sommerliche Vorspeisen oder leichte Fleischgerichte passen hervorragend.**

**Herkunft:** Die Trauben für diesen Wein entstammen unseren sieben Einzellagen, die alle als VDP. GROSSE LAGEN® klassifiziert sind. Die unterschiedlichen Mikroklimata und Bodenformationen unserer Weinberge vereinen sich in diesem Wein. Steile, sowie karge Hänge bestimmen die Gegebenheiten der Weinbergslagen, aber auch die Nahe mit ihrem engen Flusstal stellt einen essentiellen Faktor besonders für die Reifung der Trauben dar.



Klassifikation  
VDP.GUTSWEIN

Alkohol  
12,5 %

Geschmack  
Trocken

Restzucker  
6,3 g/l

Rebsorte  
Riesling

Säure  
7,0 g/l

Ertrag  
50 hl/ha

Trinktemperatur  
8-12 Grad

Ausrichtung der Lagen  
überwiegend Süden

Trinkreife  
sofort - 2029

Boden  
Lemberg- Porphyrit, Melaphyr, Tonschiefer,  
Rhyolith

Neigung  
überwiegend Steillage

Ausbau  
Kombination aus Edelstahl und Holz

Art. Nr.: 259813 AP-Nr. 775005306526 EAN 750 ml: 4035384981535 EAN 6x750 ml: 4035384981580 EVP ab Hof EUR 15,90

Nährwerte E in 100 ml: 330 kJ/79 kcal, Kohlenhydrate 1,6 g, davon Zucker 0,5 g