2018 PECHSTEIN Riesling trocken GG 0,75 Ltr.

VDP.GROSSES GEWÄCHS®
Artikelnr. 01134218

Reichsrat von Buhl

Vegan



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2018

Rebsorten: Riesling

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

VDP-Klassifikation: VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Verschluss: Naturkorken

Ausbau: Großes Holzfass/Fuder

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-003

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restsüße: 0,6 g/l

Säuregehalt: 5,2 g/l

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Forster Pechstein – das ist eine der markantesten Lagen der Pfalz, auch im Weingut Reichsrat von Buhl. Es ist der schwarze Basalt, das mineralische Erbe des Pechsteinkopfs, der dem hier wachsenden Wein eine ganz und gar unverwechselbare Note verleiht. Nirgends gibt es mehr Basalt und nirgends kommt der Basalt so deutlich zum Vorschein wie in einem Wein aus der Lage Forster Pechstein. Als Inbegriff puristischer Mineralität verkörpert Buhl's Pechstein ein wahrhaft Großes Gewächs. Der Pechstein liebt die Salzigkeit. Lang gereifter Hartkäse, alle möglichen Schalen- und Krustentiere, wie auch Edelfische, die puristisch und doch aromareich zubereitet wurden. Schonende Gärung und Reifung zu 100 % im Doppelstück-Fass ohne Schönung oder anderen technischen Maßnahmen. Reifung auf der Vollhefe bis August 2019.

Bewertungen

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2018 PECHSTEIN Riesling trocken GG 0,75 Ltr.

VDP.GROSSES GEWÄCHS®
Artikelnr. 01134218

Reichsrat von Buhl

Vegan



Robert Parker: 94

Eichelmann: 92

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Produzent

Das VDP Weingut liegt in der Gemeinde Deidesheim im deutschen Anbaugebiet Pfalz. Besondere Aufmerksamkeit wird auf Ertragsreduzierung und selektive Lese gelegt. In den einzelnen Lagen werden die Trauben sukzessive je nach Reifegrad in bis zu fünf Gängen in kleinen Körben gelesen. Nach schonender Pressung erfolgt eine kontrollierte Vergärung mit dem Ziel reintönige Weine mit ausgeprägtem Fruchtaroma, hohem natürlichen Kohlensäuregehalt und bei milden Weinen eine natürlicher Restsüße zu erhalten. Durch diese reduktive Arbeitsweise soll der natürliche Sorten- und Lagencharakter der Weine erhalten bleiben. falstaff: 5 Sterne und Gault&Millau: 4 Trauben

REICHSRAT VON BUHL

Reichsrat von Buhl
Deutschland / Pfalz
Weinstraße 18-24
67146 Deidesheim a.d.W.

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter