KREBS
PFALZ

2020 Riesling Halbstück Réserve

Art.-Nr.: 1420

Kategorie:	Réserve Weine
Rebsorten:	Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2020
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	1,0 g/l
Säuregehalt:	7,0 g/l
Trinktemperatur:	12-14 °C
Im Barrique gereift:	Ja
Ausbau:	18 im Halbstück gereift

Beschreibung:

Riesling Réserve – 5 Jahre gereift, unfiltriert, voller Charakter

Dieser besondere Riesling wurde bewusst 18 Monate im großen Holzfass auf der Vollhefe, anschließend unfiltriert gefüllt und über 5 Jahre in der Flasche gereift. Das Ergebnis ist ein Wein, der zeigt, wie eindrucksvoll Riesling altern kann – ohne dabei seine Herkunft zu verleugnen.

Im Duft eröffnen sich reife Aromen von exotischen Früchten, begleitet von feinen Noten nach Bienenwachs und einem Hauch Kräuterwürze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vielschichtig, mit Schmelz, Tiefe und dennoch einer lebendigen Frische, die an den klassischen Riesling erinnert.

Vinou® Expertise
Weingut Harald und Jürgen Krebs Gbr
Großkarlbacher Straße 10 • 67251 Freinsheim
Telefon: +49 6353 3149 • E-Mail: info@weingut-krebs.eu

4 260255 390141

KREBS
PFALZ

Er wurde gezielt darauf ausgelegt, Zeit zu überdauern – und jetzt, nach fünf Jahren Reife, zeigt er eindrucksvoll, wie elegant, reif und facettenreich Riesling sein kann. Ein Ausnahmewein für Kenner und jene, die es werden wollen.

Ausbau:

Ein Halbstückfass fasst traditionell 600 Liter und ist damit halb so groß wie ein klassisches Stückfass (1.200 Liter), das besonders im deutschen Weinbau verbreitet ist. Es besteht in der Regel aus Eichenholz – bei uns aus fränkischer oder pfälzer Eiche – und vereint auf elegante Weise Reifung, Mikrooxidation und Aromeneinfluss.

Einfluss auf den Wein:
Milde Holzaromatik: Durch das größere Volumen im Verhältnis zur Holzoberfläche gibt das Fass weniger Tannin und Röstaromen an den Wein ab als kleine Barriques (225 l). Das Ergebnis: dezente, gut eingebundene Holznoten, die den Wein stützen, aber nicht dominieren.

Schonende Reifung: Das Fass erlaubt eine sanfte Mikrooxidation – Sauerstoff dringt langsam durch das Holz, was dem Wein Struktur und Reife verleiht. Diese langsame Entwicklung fördert Komplexität und Lagerfähigkeit.

Volumen & Textur: Besonders bei langem Hefelager (Sur lie) wirkt das Halbstück unterstützend auf die Mundfülle und Cremigkeit, ohne dass die Frische verloren geht. Das Fass bringt Tiefe, ohne den Charakter der Rebsorte zu überdecken.

Ideal für:
Das 600-Liter-Halbstückfass eignet sich hervorragend für Rebsorten mit Substanz und Reifepotenzial – wie Burgunder, gereifte Rieslinge oder Viognier –, die vom strukturellen Ausbau profitieren, ohne ihre Typizität zu verlieren.

Vinou® Expertise
Weingut Harald und Jürgen Krebs Gbr
Großkarlbacher Straße 10 • 67251 Freinsheim
Telefon: +49 6353 3149 • E-Mail: info@weingut-krebs.eu

4 260255 390141