



## 2024 Riesling Freinsheimer "Auf dem mittleren Gross"

Art.-Nr.: 1924

Kategorie:	Erste Lage Lagenweine
Rebsorten:	Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	1,6 g/l
Säuregehalt:	7,5 g/l
Lage:	Freinsheimer Oschelskopf "Auf dem mittleren Gross"
Trinktemperatur:	8 - 12 °C
Ausbau:	im Holzfass ausgebaut

### Beschreibung:

Ein gelbfruchtiger Riesling mit reifer Ausstrahlung und kraftvollem Ausdruck. In der Nase duftet er nach saftiger Mirabelle, reifer Zitrone und gelbem Apfel, dazu ein feiner Hauch Tonkabohne – dezent exotisch, dabei stets klar und präzise.

Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und saftig, getragen von gelber Fruchtfülle und einer harmonisch eingebundenen, eher zurückhaltenden Säure. Noten von Grapefruit und Zitrone schwingen mit, begleitet von einer feinen, minzig-kräutrigen Frische – Melisse, ein Hauch Minze, fast balsamisch im Nachhall.

Ein Wein mit viel Schmelz, innerer Dichte und einer kräutrig-kühlen Ader,





# KREBS

P F A L Z



die ihm trotz der reifen Frucht eine belebende Spannung verleiht. Kein spitzer Vertreter der Rebsorte, sondern ein Riesling mit Substanz, Ruhe und Tiefe.

#### Boden:

insbesondere Sandböden, vereinzelt Ton und Kies

Lage: Freinsheimer Oschelskopf

#### Nährwertangaben je 100ml:

Energie	293 kJ/70 kcal
Kohlenhydrate	0,2 g
Zucker	0,2 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	
295KJ/ 70 kcal	

#### Zutaten:

Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) (E334),  
Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Schwefeldioxid (E220)  
BIO-Hinweis: Produziert aus BIO-Trauben

