## OKONOMIERAT REBHOLZ





MAGNUM - VDP.ERSTES GEWÄCHS

## FRANKWEILER BIENGARTEN RIESLING

2024

Typisch für einen Wein aus dieser Lage ist die sehr rauchig, würzige Note in der Nase, welche vom Muschelkalkboden geprägt wurde. Die außergewöhnliche Zusammensetzung des Bodens zeigt sich in einer sehr ausgeprägten geschmacklichen Mineralität – dem Spiel von Salzen und Säuren – die uns den Wein "sehr lange schmecken" lässt. Durch die perfekte Reife der Trauben, die schonende Trauben- und Maischeverarbeitung, sowie unseren schonenden Weinausbau im Edelstahlfass entstand ein sehr sortentypischer Wein mit viel Eleganz. Die Spannung aus Reife, Kraft, Frucht, Fülle und mineralisch-kühlem, elegantem Säurespiel machen den Reiz dieses trockenen Rieslings aus. Durch seine Eigenschaften verfügt er, typisch für Rebholz-Weine, über ein sehr langes Alterungspotential.

ALKOHOLGEHALT 11,5 % vol
SÄURE 6,8 g/l
RESTSÜSSE 0,1 g/l
GESCHMACK trocken
WEINART weiß
TRAUBEN Riesling
SIEGEL Bio

BODEN Muschelkalk
ALLERGENE Sulfite