



# Schloss Frankenberg

## 2021 SCHLOSS FRANKENBERG RIESLING - SELECTION FLORIAN LÖW -

LIMITIERTE SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE: 100 % Riesling von bis zu 45 Jahre alten Reben  
LAGE: Louisenberg und Hölle (Monopollagen),  
Steillagen mit Süd- und Süd-Südwestausrichtung  
BODEN: Keuperschiefer mit feiner Humusauflage  
JAHRGANG: 2021  
VINIFIKATION: Lese von Hand in mehreren Durchgängen,  
12 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung,  
langes Hefelager  
ANALYSE: Alkohol 13,0 % Vol.  
Säure 8,5 g/l  
Restsüße 6,0 g/l

### BESCHREIBUNG

Zwei Lagen, eine Rebsorte. Die Zutatenliste dieser Selection ist so kurz wie exquisit: Louisenberg, Hölle und ihre Königstraupe, der Riesling. Der wird in mehreren Durchgängen quasi beerenweise von Hand gelesen und zunächst zwölf Stunden eingemaischt. Die Gärung startet spontan und das Ergebnis ist schlichtweg umwerfend.

Kraft, Struktur, Eleganz und Frische, hier ist alles an seinem Platz. In der Nase nasser Stein und rauchige Feuersteinaromen, gefolgt von Aprikosen und Zitrusfrüchten, die auch am Gaumen widerhallen. Feine Gerbstoffnoten begleiten diese raffinierte Balance von Dichte und Askese, von salziger Mineralität und saftiger Säurefrische. Ein großer Riesling, der gern noch eine Weile lagert.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Heute ein exquisiter Begleiter von frischen Meeresfrüchten oder Fisch wie gebratenem Wolfsbarsch mit Fenchel, nach ein paar Jahren Flaschenreife darf es auch Fleisch sein, ein Rindercarpaccio oder Wildgerichte mit Reh.

### SERVIERTEMPERATUR

12-14 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

AUS MOMENTEN WIRD GESCHICHTE. [SCHLOSS-FRANKENBERG.DE](https://www.schloss-frankenberg.de)

