



# Schloß Frankenberg

## 2021 SCHLOSS FRANKENBERG RIESLING SPÄTLESE - SELECTION LIVIA LÖW - FRUCHTSÜSS

**LIMITIERTE SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN**

REBSORTE: 100 % Riesling von über 40 Jahre alten Reben  
LAGE: Hölle (Monopollage),  
Steillage mit Südausrichtung  
BODEN: karger Keuper mit Eiseneinschlüssen  
JAHRGANG: 2021  
VINIFIKATION: Selektive Handlese der hochreifen Trauben,  
100 % Spontangärung, langes Hefelager  
ANALYSE: Alkohol 8,0 % Vol.  
Säure 10,0 g/l  
Restsüße 74,0 g/l

### BESCHREIBUNG

Die Hölle war schon im Mittelalter ein Paradies für feine Weine. Heute ist der steile Südhang eine Monopollage des Schlosses und Quelle seiner überragenden Riesling Spätlese von alten Reben. Die Trauben werden in zwei Durchgängen von Hand gelesen, um garantiert nur beste, hochreife Beeren in den Keller zu bringen. Spontan vergoren und lange auf der Hefe gereift entfalten sie ihre intensive Frucht mit saftigen Aromen von sonnenreifen Orangen, Mandarinen, Honigmelonen, unterlegt mit würzigen Ingwernoten und Anklängen von Blütenhonig. Sehr elegant, dicht und langanhaltend mit lebendigem Säure-Süße-Spiel. Jetzt wunderschön zu trinken, doch mit Potenzial bis mindestens 2030.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Köstlich zu leichten Desserts oder Obstsalat mit Joghurt und karamellisierten Nüssen, etwas gereift ein raffinierter Begleiter zu feinen Gerichten mit Leber oder einem scharfen indischen Lamm-Gemüse-Curry.

### SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C

  
AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

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

