



Schloß Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG RIESLING

SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE:	100 % Riesling
LAGE:	Querschnitt der Lagen rund um Schloss Frankenberg
BODEN:	Mergel, Keuper
JAHRGANG:	2022
VINIFIKATION:	Selektive Handlese, kühle Vergärung, teils auch Spontangärung, langes Hefelager
ANALYSE:	Alkohol 11,5 % Vol. Säure 8,0 g/l Restsüße 10,0 g/l

BESCHREIBUNG

Keuperböden in Bestlagen, den Blick zur Sonne, die Natur meint es gut mit Schloss Frankenberg. Eine jahrhundertealte Weinbautradition spricht für sich. Maximilian Czeppel hält sie lebendig. Nachhaltig im Weinberg, behutsam im Keller, verwandelt er Traube für Traube in pures Trinkvergnügen. Riesling wächst in den unterschiedlichsten Schlossslagen und jede betont eine andere Facette. Der Schloss-Riesling kombiniert einfach alle, natürlich, harmonisch, mit klarem Fokus auf der saftigen Frucht. Pfirsich vor allem, von gelb bis weißfleischig, unterlegt mit feinen, leicht rauchigen Anklängen von Feuerstein. Mehr Riesling geht nicht. Geschmeidig, lebendig, mit attraktivem Säure-Süße-Spiel.

SPEISENEMPFEHLUNG

Solo oder zu frischen Sommergerichten, zu Fisch, Hühnchen, Kalbfleisch ... der Schloss-Riesling ist die perfekte Wahl. Für Riesling-Liebhaber und alle, die es werden wollen.

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPPTEL

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

