



Schloß Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG RIESLING KABINETT - ALTE REBEN - FRUCHTSÜSS

SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE:	100 % Riesling
LAGE:	Louisenberg (Monopollage), Steillage mit Südostausrichtung
BODEN:	Mergel, Keuper
JAHRGANG:	2022
VINIFIKATION:	Selektive Handlese, Spontangärung, langes Hefelager
ANALYSE:	Alkohol 9,5 % Vol. Säure 9,0 g/l Restsüße 49,0 g/l

BESCHREIBUNG

Die alten Riesling-Parzellen der Hölle liefern die große Selections-Weine. Und sie überzeugen eindeutig auch als Kabinett. Die hochreifen Trauben werden selektiv von Hand gelesen, die Moste gären spontan mit ihren natürlichen Umfeldhefen, bewahren dabei aber die delikate Restsüße, die ihre intensiven Riesling-Aromen so perfekt in Szene setzt. Saftiges Steinobst und Zitrusfrüchte, Nektarinen vor allem und kandierte Limetten, Zitronen, etwas Grapefruit und ein Hauch Kardamom verschmelzen mit der filigranen, verspielten Säure. Seidig, vielschichtig, feinstrukturiert und harmonisch ist der Kabinett jetzt wunderschön zu genießen, darf aber gern noch bis 2040 im Keller reifen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Die alten Reben verlangen Respekt, lassen Sie den Kabinett erst ein wenig Luft holen, bevor Sie ihn zu leichten Desserts oder auch indisch-asiatisch angehauchten Gerichten, z.B. einem Jakobsmuschelcurry, servieren. Ein gereifter Kabinett ist ein eleganter Begleiter feiner Lebergerichte.

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C


AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

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

