



Schloss Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG RIESLING KABINETT - LOUISENBERG - FRUCHTSÜSS

SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE:	100 % Riesling
LAGE:	Louisenberg (Monopollage), Steillage mit Südost- und Südwestausrichtung
BODEN:	Mergel, Keuper
JAHRGANG:	2022
VINIFIKATION:	Selektive Handlese, 6 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung, langes Hefelager bis zur Abfüllung
ANALYSE:	Alkohol 8,5 % Vol. Säure 9,5 g/l Restsüße 45,0 g/l

BESCHREIBUNG

Der Louisenberg ist ein Kraftplatz. Steil und sonnig, mit Millionen Jahre alten Böden. Schon im Mittelalter standen hier Reben. Heute liefert die Monopollage Schloss Frankenbergs große Weißweine. Riesling und Louisenberg sind alte Bekannte. Neu ist die elegante Vielfalt, von Kabinett bis Spätlese, mit der man ihn auf die Flasche bringt. Die feine Fruchtsüße verleiht dem Riesling Kabinett seine höchst verführerische Balance von saftiger Frucht, Mineralität und Frische. Im Bouquet duftig-exotische Maracuja, weiße Blüten, Äpfel und Zitrusfrüchte, unterlegt mit den würzigen Noten von nassem Stein. Am Gaumen zupackend mit lebendigem Säure-Süße-Spiel. Jetzt genießen oder lagern, bis 2035 und länger.

SPEISENEMPFEHLUNG

Lassen Sie den Riesling gern ein wenig Luft schnappen, bevor Sie ihn mit lieben Freunden genießen, z.B. beim Picknick im Grünen, zu Geflügellebermousse oder verschärften Gerichten aus dem Wok.

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C


AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

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

