



Schloß Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG RIESLING - LOUISENBERG -

SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE:	100 % Riesling
LAGE:	Louisenberg (Monopollage), Steillage mit Süd-Südostausrichtung
BODEN:	Keuper
JAHRGANG:	2022
VINIFIKATION:	Selektive Handlese, 8-10 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung, langes Hefelager bis zur Abfüllung
ANALYSE:	Alkohol 13,0 % Vol. Säure 7,9 g/l Restsüße 4,0 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.

Der klassisch trocken ausgebaute Riesling vereint die sortentypische feine Frucht von gelbem Pfirsich und Aprikosen mit hohem Extrakt und markanter, salziger Mineralität am Gaumen. Sehr elegant, saftig, kühl und kraftvoll zugleich, mit animierender Säure im Finale. Jetzt wunderschön zu trinken, mit Potenzial bis mindestens 2030.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein Lieblingswein zu gegrillten Süßwasserfischen wie Hecht oder Forelle, zu gebratenem Kalbfleisch oder delikater gefüllter Kalbsbrust.

SERVIERTEMPERATUR

12-14 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

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

