



Schloss Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG RIESLING - MINERALKEUPER -

SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE: 100 % Riesling
LAGE: Louisenberg und Wolfsgrube
(Monopollagen)
BODEN: Mergel, Keuper
JAHRGANG: 2022
VINIFIKATION: Lese von Hand in mehreren Durchgängen,
kurze Maischestandzeit, teilweise
Spontangärung, langes Hefelager
ANALYSE: Alkohol 12,0 % Vol.
Säure 8,5 g/l
Restsüße 0,5 g/l

BESCHREIBUNG

Beim „Mineralkeuper“ ist der Name Programm. Auf schiefrigem Keuper und kalkigem Tonmergel entfaltet der Riesling im Louisenberg und der Wolfsgrube sein markant rauchiges Bouquet und die straffe, leicht salzige Mineralität am Gaumen. Die kellerkühle, teils spontane Vergärung und ein langes Hefelager unterstreichen seine feine Rieslingfrucht mit Aromen von Weinbergspirsich, grünem Apfel, eingelegtem Ingwer, Zitronengras, einem Hauch Salbei und leicht mentholischen Anklängen. Geradlinig, mineralisch feinwürzig und kraftvoll, mit guter Spannung und rassischer Säurefrische ist der „Mineralkeuper“ jetzt wunderschön zu genießen, hat aber genügend Potenzial für ein weiteres Kellerlager bis 2030.

SPEISENEMPFEHLUNG

Riesling-Kenner und Aficionados genießen ihren „Mineralkeuper“ zu gebratenen Sardinen, frischen Meeresfrüchten, Austern, Langusten, Sushi oder skandinavischen Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

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

