



Schloß Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG RIESLING SPÄTLESE - SELECTION LIVIA LÖW - FRUCHTSÜSS

LIMITIERTE SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE: 100 % Riesling
LAGE: Louisenberg (Monopollage),
Steillage mit Süd-Südwestausrichtung
BODEN: Keuperschiefer
JAHRGANG: 2022
VINIFIKATION: Selektive Handlese der hochreifen Trauben,
100 % Spontangärung, langes Hefelager
ANALYSE: Alkohol 7,5 % Vol.
Säure 9,0 g/l
Restsüße 85,0 g/l

BESCHREIBUNG

Auf die große Höllen-Spätlese 2021 folgt 2022 die kaum weniger überragende Louisenberg-Variante. Der Riesling liebt eindeutig beide Lagen und liefert auch im Louisenberg perfekt gesunde, hochreife Trauben. Die Besten werden behutsam von Hand gelesen und in den Keller gebracht. Nach sanfter Pressung und Spontangärung bleibt der Wein bis zur Flaschenabfüllung auf der Hefe, um ganz im eigenen Rhythmus seine unwiderstehlich dichten, saftig-süßen Riesling-Aromen zu entfalten.

Exotische Früchte verschmelzen mit frischer Honigwabe, Aprikosenkonfitüre mit buttrigem Rosinen-Hefegebäck, wunderschön ausbalanciert und lebendig, umspielt von einer charmanten Süße. Zum Sofortgenießen oder lagern bis mindestens 2040.

SPEISENEMPFEHLUNG

Raffiniert zu pochiertem Pfirsich, knuspriger Apfeltarte oder Desserts mit karamellisierten Nüssen – wer warten kann, genießt die Spätlese leicht gereift zu zartem Rehfleisch.

SERVIERTEMPERATUR
10-12 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

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

