

2011

## BECHTHEIMER SCHWARZRIESLING TROCKEN

### Lage:

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroirs. Sie besitzen viel Ausdruck durch ihre hohe Reife und Mineralität.

### Ausbau:

Die Trauben wurden bereits im Sommer halbiert, um eine lange und konzentrierte Reife am Stock zu gewährleisten. Selektive Handlese der reifen Trauben und eine Mazeration vor und nach der Maischegärung mittels traubeneigenen Hefen erbringen ein großes Arompotential und viel Fülle. Es folgte ein Hefelager in Eichenholzfässern und teilweise Barriquefässern bis zur Flaschenfüllung Ende Juni.

### Geschmack:

Die lange Reife im Holz- und im Barriquefass veredeln sein sattes, pflaumiges Aroma mit einer würzigen Note. Kräftig und kirschrot steht er im Glas und betört gleichzeitig durch seine feingliedrige Struktur.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.  
Gesamtsäure: 4,5 g/l  
Restzucker: 0,3 g/l  
Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 20 °C

