



2020

WAS ZUM GUCKUCK MAISCHEVERGORENER RIESLING

Orange Label - aus Rieslingtrauben vinifiziert: ein Weißwein, der wie Rotwein ausgebaut wird → auf der Maische vergoren, abgекeltert und 10 Monate in französischen Allier-Eiche gelagert und UNfiltriert in die Steingutfflasche gefüllt. In der Nase Aromen von Mandarine, Stachelbeere, Johannisbeere und weiße Blüten. Luftig, spritzig, leicht und frisch. Am Gaumen: saftig, komplex, etwas hefig. Langer Nachhall mit angenehmen Gerbstoffen. Dieser auf traditionelle Art trocken vergorene Weißwein „Was zum Guckuck“ stammt aus der Steinlage St. Martiner Guckuckberg 320m ü.NN. Das Terroir ist geprägt durch gelben Buntsandstein. Die Trauben wurden selektiv gelesen und traditionell auf de Maische in Bünnen vergoren und nach 2-monatiger Standzeit abgepresst. Der Wein wurde wie vor 50 Jahren traditionell, nach altem Handwerk erzeugt und unterscheidet sich geruchlich und geschmacklich von der modernen Machart. Serviertemperatur 10-14°C 91+ Parker Punkte

ALKOHOLGEHALT	12 % vol
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiss
TRAUBEN	Riesling
BODEN	Buntsandstein
ARTIKELNUMMER	0216
FÜLLMENGE	0,75
SPEZIALITÄT	Maischevergorener Riesling in der Steingutfflasche
ALLERGENE	Sulfit



Wein & Sekthaus Alois Kiefer GmbH

Mühlstraße 2
67487 St. Martin

Telefon: +49 (0) 6232 2099
Wein & Sekthaus Alois Kiefer GmbH, 67487 St. Martin
Email: weinundsekthaus@aloeskieferr.de

Web: www.aloeskieferr.de