

RHEINGAU

ZIEGLER TRESTERBRAND STEINBERG

VDP.Grosse Lage®

CHARAKTERISTIK

Der Riesling Trester der Lage Steinberg wurde 3 Jahre in Allier-Eichenfässern und Kastanienfässern gelagert. Dies führte zu einer Durchsetzung der Aromen mit zarten Holz- und Vanilletönen. Der tiefe, würze Duft birgt leichte Noten von Feigen und vielschichtige, frische Rieslingaromen. Der Geschmack ist geprägt von weiniger Tiefe mit samtener Süße und wärmendem, weichem Nachklang.

LAGE

Der Hang des Steinbergs ist nach Süden bis Südwesten ausgerichtet. Er weist einen mittel- bis tiefgründigen, skelettreichen Boden mit guter Wasserführung auf. Dieser setzt sich im unteren Teil aus sandigem bis tonigem Lehm und im oberen aus steinig - grusigen Schieferböden zusammen. Die Mauer um den Steinberg schützt die Lage vor dem Einsickern von Kaltluft von den Höhenzügen des Taunus.

ANALYSE

Alkohol: 43,0 Vol.-%

EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR

16°C bis 18°C

