

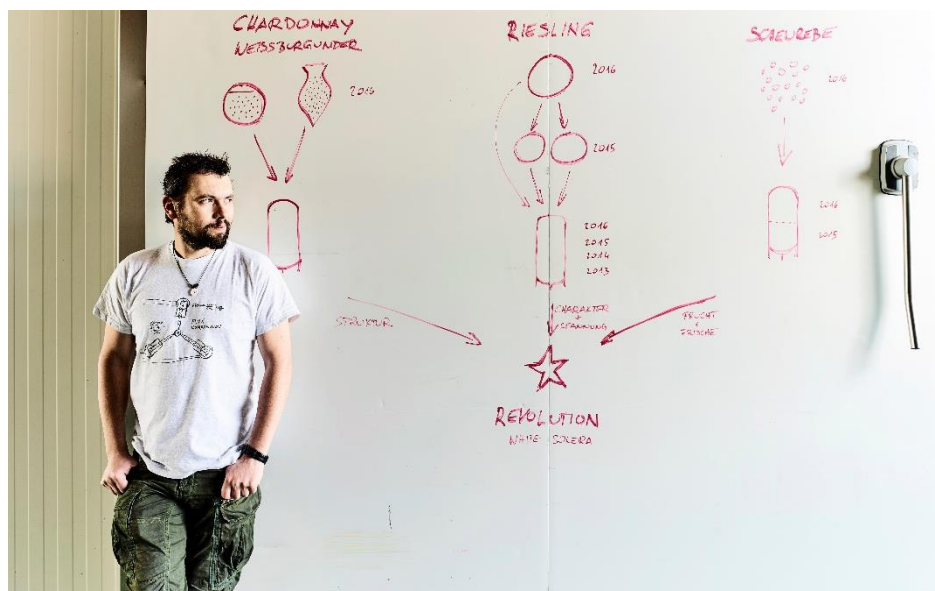
REVOLUTION

[white solera]

NV



Der REVOLUTION white solera stellt den Einstieg in mein Naturweinsortiment dar. Er wurde mit dem Ziel kreiert, einen Wein zu schaffen der Jahrgangsübergreifend beständig in Geschmack und Struktur ist. Für den Charakter sorgt ein Solera-System welches mit der Sorte Riesling seit 2013 aufgebaut wurde. Struktur gibt die Maischegärung aus Chardonnay wofür selektionierte Trauben und Beeren interzellulär in 500 lt Amphoren gegoren wurden. Frucht und Eleganz bringt die Scheurebe.



- Lage:** Hohes Eck (Chardo. 50%) / Lissen (Scheurebe 25%) / Steinthal (Riesling 25%)
- Weingarten:** 20-35 Jahre alte Reben wachsen auf Löss über Kalksandstein
- Vinifikation:** 50% Chardonnay (interzellulär in 500 lt Amphoren vergoren, danach sanft gepresst und im Stahltank 10 Monate sich selbst überlassen) + 25% Scheurebe (Kurzzeit Maischegärung) + 25% Riesling (Solerasystem aus den Jahrgängen 2013, 2014, 2015 und 2016) / unbehandelt und unfiltriert abgefüllt
- Geschmacksprofil:** Marille trifft Weihnachtsgewürze und Brioche, anspruchsvoller und perfekter Trinkspaß
- Weindaten:** Alk: 12,5% vol // Restzucker: 2,3 g/l // Säure: 5,5 g/l

