

VELUE

Riesling 2016

„Velue“ ist der alte Name für Velm und die dort entlang des Baches wachsenden Weidenbäume. Die Velue-Weine sind naturbelassen, im Stahltank spontan vergoren und ausgebaut und bieten unmittelbaren Genuss. Der Velue-Riesling stammt aus der Lage Haidthal. Eine nach Osten offene Kessellage aus Kalksandstein. Unter Tags eine der wärmsten Lagen des Ortes die am Abend jedoch rasch abkühlt. Die Trauben dafür werden händisch geerntet und selektioniert. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird er im Stahltank bei 22-23° C spontan vergoren.



Lagen/Stil:	Velue ~ Haidthal nördlich von Velm-Götzendorf
Weingarten:	30 Jahre alte Reben wachsen auf Kalksandstein
Vinifikation:	kurze Maischestandzeit, langsame schonende Pressung über 8 Stunden, spontan vergoren & spontan Malolaktik, 5 Monate Vollhefe gereift mit Battonage
Geschmacksprofil:	blumig und gelbfruchtig, harmonisch und vielschichtig bei perfekter Länge
Weindaten:	Alk: 12,0% vol // Restzucker: 2,4 g/l // Säure: 5,9 g/l

