



## *2016 Ungsteiner Kalkstein Riesling trocken*

*VDP.ORTSWEIN*

### *Die Lage:*

Der „Herrenberg“, aus dem der Wein namens „Kalkstein“ stammt, gilt sicherlich als eine der berühmtesten Lagen der Mittelhaardt. Seine besondere klimatische Stellung beruht auf der Südost-Ausrichtung der Weinberge. Darüberhinaus befindet er sich an den Hängen eines – zum Pfälzer Wald parallelen – Hügels, wodurch er sich jeglichen Kaltlufteinflusses entzieht.

### *Der Boden:*

Im Gegensatz zum sonst vorherrschenden Buntsandstein besteht der Boden des Herrenberg aus Löß-Lehm mit hohem Kalksteingehalt. Der für den Wein namensgebende „Kalkstein“ macht die Weine aus einer solchen Lage unverwechselbar: mineralische Frische, charmantes Fruchtspiel und ein kräftiger Körper sorgen für besondere Langlebigkeit der Weine.

### *Der Wein:*

Die ausgewählten, vollreifen Trauben wurden sorgsam im Oktober von Hand verlesen, schonend gepresst und gezügelt vergoren. Eine verlängerte Hefelagerung über vier Monate hinweg ermöglichte eine besonders elegante Balance zwischen Säure, Alkohol und Zucker. Im Duft zeichnet der Wein sich aus durch Aromen von reifen Aprikosen und Pfirsichen. Der Körper ist geprägt durch rassige Mineralität, Kraft und viel Schmelz.



- Schweinefleisch
- Kalbsfleisch
- Fisch
- Pastete
- Krustentiere
- Geflügel



- Alkohol: 13,0 % Vol.
- Säure: 7,6 g/l
- Restzucker: 4,8 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C