

SCHLOSS JOHANNISBERG X KOLONNE NULL

RIESLING ALKOHOLFREI

REBSORTE

100% Riesling

HERKUNFT

Deutschland

- Das einzigartige Klima am 50. Breitengrad prägt den Charakter unserer Trauben. Kühle Nächte und eine lange Reifezeit sorgen für frische Fruchtaromen, begleitet von einer zarten Süße und lebhafter Säure. Die Bodenbeschaffenheit ist geprägt von Taunusquarzit mit einer Auflage von fruchtbarem Lehm und einer Lössschicht, sowie einem kleinen Anteil von Eisendioxid, welches den Boden rötlich färbt.

VINIFIKATION

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, Reifung auf der Feinhefe.

Entalkoholisierung in einem schonenden, zweistufigen Prozess und anschließende Aromenrückgewinnung - so kann Aromatik, Struktur und Balance des Rieslings in besonderer Tiefe bewahrt werden.

CHARAKTERISTIK

In der Nase Riesling-typisch klar, mit Zitruszeste, grünem Apfel und weißem Pfirsich. Am Gaumen trocken, straff und fokussiert, getragen von lebendiger Säure, feiner Frucht und salziger Mineralität. Der Abgang ist frisch, animierend und lang, mit einem bewusst klassischen Riesling-Finish – schnörkellos, elegant, präzise.

BEGLEITUNG

Gerichte von Fisch, Geflügel, Gemüse und Pasta

ANALYSE

Gesamtsäure – 8,0 g/l • Alkohol < 0,5 %

NÄHRWERTANGABEN (PRO 100 ML)

Brennwert 80 KJ/20 KCAL • Kohlenhydrate 4,4 g • geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz • Enthält Sulfite

TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.

