

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



PRÄDIKATSWEIN

RIESLING SPÄTLESE

2023

So unglaublich zartfruchtig, mit Würze und viel Ausdruck. Im Geschmack neben den Pfirsich und Aprikosenoten, mineralisch gefüllt, voller Finesse und einem saftigen Wechselspiel zwischen fruchtiger Süße und erfrischender Säure. Langer und feiner Nachgeschmack. Ein Naturtalent, das erst am Anfang seiner Entwicklung steht aber jetzt schon so lecker ist. Süße kann auch wunderbar fein sein. Die Trauben für unsere Riesling Spätlese kommen aus der Lage Bechtheimer Geysersberg. Die nach Süden ausgerichteten windgeschützten Terrassen, auf welchen unsere Reben stehen, lassen dort jedes Jahr Weine mit besonderer Kraft, Frucht und Fülle entstehen. Die Lage Geysersberg wurde bereits um 1500 mit dem Namen „ym nesten geierßbuh“ urkundlich erwähnt. Die Tiere sind hier tatsächlich der Namensgeber. Der Berg trug vor langer Zeit Wald und die Raubvögel nisteten dort.

ARTIKELNUMMER	2326
ALKOHOLGEHALT	9,0 % vol
SÄURE	7,0 g/l
RESTSÜSSE	62,7 g/l
GESCHMACK	fruchtsüß
GESCHMACK	Ein Riesling vom Feinsten, Reife und edle Würze zeigen mit der Süße eine nahezu perfekte Symbiose.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
BODEN	Der Geysersberg, mit seinen mittelschweren karbonatreichen Lößlehmböden sowie dem kalkhaltigen Untergrundgestein, ist eine unserer besten Lagen.
SPEISEEMPFEHLUNG	Riesling Spätlese kann perfekt zu feinsten Desserts gepaart werden: Tarte Tatin, Erdbeerkuchen, Mousse aus weißer Schokolade mit Coulis aus roten Früchten und gegrillter Ananas mit Minze-Sorbet. Neben den Desserts besonders fein zu gebratener Gänseleber mit Rhabarber-Confit, Foie Gras oder auch einem zarten Perlhuhn.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
AUSZEICHNUNGEN	GOLD der Landwirtschaftskammer RP
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de