

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

RIESLING ROSENGARTEN

2024



Alles anderes als subtil. Für diesen grandiosen Riesling werden alle Register gezogen. Die alten Stöcke aus kiesigem Lehmboden ergeben einen faszinierenden Wein. Mirabellen, Saft von gelben Pfirsichen mit exotischen Untertönen. Auch geschmacklich setzt sich diese Intensität nahtlos mit den Eindrücken eines Korbes voll gelbem Kernobst und Würzigkeit fort. Langes, vollmundiges Finale. Extrem dichter und komplexer Wein! Diese warme südlich exponierte Lage bringt voluminöse und dennoch verspielte Weine hervor, welche eine spannende Entwicklung versprechen. Mit zunehmender Reife zeigen diese Weine eine ausgeprägte Opulenz. In Bechtheim gibt es die Geschichte, dass der damalige Landes- und Orts herr, der Graf von Leiningen, einen „Roßgarten“ unterhielt. Zugehörig zum Gehöft im Ortskern. Die Lage wurde um 1500 mit dem Namen „ym roß garten“ erstmalig urkundlich erwähnt.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2452
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	6,1 g/l
RESTSÜSSE	3,8 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Hochreife goldgelbe Rieslingtrauben von alten Rebstöcken einzeln selektiert ergeben diesen dichten würzigen komplexen Riesling.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
BODEN	Der Rosengarten mit seinem höheren Tonanteil, eingebettet in einen sandigen Lösslehm, verleiht den Weinen eine komplexe und trotzdem schlanke Art.
ALTER DER REBEN	25
SPEISEEMPFEHLUNG	Ein reichhaltiger Wein erfordert ein reichhaltiges Gericht. Gratiniertes Fischragout, Seeteufel mit rotem Pesto oder Lachs, mariniert mit Koriander, Dill und Filets aus Zitrusfrüchten, Orange und Limette. Sehr fein auch kurz gebratene Jakobsmuscheln mit einer feinen Currysauce.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
AUSZEICHNUNGEN	90 Punkte Vinum Weinguide 2026
ALLERGENE	Sulfite

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfostenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

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