

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



OBA

RIESLING HASENSPRUNG

2023

Straffer Riesling! Von unseren Lagenrieslingen ist dies die kühleste Version. Feiner Weinbergspfirsich, Minze, Mineralität und etwas Eisenkraut. Sowohl eine mineralische Struktur als auch saftige weiße Früchte spiegeln sich im Geschmack, mit einer gewissen Salzigkeit. Schöne Säure und ein extrem langer Abgang. Zu Namen der Einzellage Hasensprung gibt es unterschiedliche Deutungen: Entweder der Name entstammt aus dem mittelhochdeutschen Wort "spring/sprung" und bedeutet Quelle. Oder aber der Lagenname bezieht sich auf das Tier Hase welcher für Fruchtbarkeit steht. Unsere Rebstöcke haben hier im Hasensprung tiefe Wurzeln ausgebildet um an Wasser zu gelangen.

ARTIKELNUMMER	2351
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,2 g/l
RESTSÜSSE	2,6 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Ein Solitär aus dem kühlen Hasensprung, goldgelb geerntet und behutsam vinifiziert.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
BODEN	Westlich des Dorfes liegt der Hasensprung. Aufgrund der schweren Tonböden mit sandigen Einlagerungen erhält besonders der Riesling seinen filigranen feinfruchtigen kühlen Charakter bis ins Salzige.
ALTER DER REBEN	25
SPEISEEMPFEHLUNG	Die Lebendigkeit dieses Weins, gepaart mit der feinen Saftigkeit und Mineralität, macht ihn zu einem fantastischen Wein als Begleitung zur klassischen Bouillabaisse, aber auch eine Pasta vongole oder Garnelen à la plancha sind perfekter Partner.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechthelm

Telefon: +49 (0) 6242-1546

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