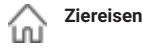


51470123 | 2023

GUTEDEL TROCKEN "STEINGRÜBLE"



Ziereisen



Deutschland
Baden



Gutedel

ZIEREISEN



ARTIKELBESCHREIBUNG

Wolf im Schafspelz. Mineralität mit Anklängen von Zitrusnoten und einem Hauch von Birne. Die Mineralität setzt sich am Gaumen fort. Feuerstein, Salz, leicht kräutrige Noten, sowie gelbe Früchte. Spürbare Phenolik, feiner Schmelz, Filigranität und Finesse. Toller Trinkfluss, animierende, reife Säure, langer Nachhall.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4260140329324 4260140329331

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Weingut Ziereisen 79588 Efringen-Kirchen DE
------------------	---

ZIEREISEN

PRODUZENTEN-INFO

Im malerischen Markgräflerland im Südwesten Deutschlands, nahe der Grenze zu Frankreich und der Schweiz, im so genannten Dreiländereck, liegt das Weingut Ziereisen. Das von Hanspeter und Edeltraud Ziereisen geführte Weingut profitiert seit 1991 von dieser besonderen Lage, die optimale Bedingungen für den Weinbau bietet. Bekannt für nachhaltigen und unkonventionellen Weinbau, überzeugt Ziereisen durch

Weine, die spontan vergoren, im Holzfass ausgebaut und unfiltriert abgefüllt werden.

„Keine Perfektion – und das auf höchstem Niveau“, lautet die Philosophie von Edeltraud und Hanspeter Ziereisen. Die Ziereisen-Weine sind Persönlichkeiten mit Ecken und Kanten. Liebe und Leidenschaft gelten vor allem dem Spätburgunder und dem Gutedel. Ziereisen macht keine „geschminkten“ Weine. An den Weinen wird so wenig wie möglich herummanipuliert. Spontane Vergärung, Lagerung auf der Vollhefe, Abfüllung ohne vorherige Filtration. Große Weine brauchen Zeit – so reifen die Ziereisen-Gewächse bis zu 22 Monate im Fass, und dann nochmals neun Monate auf der Flasche nach der Abfüllung. In den Weinbergen finden sich Reben im Alter von bis zu 60 Jahren. Akribisch ist die Weinbergsarbeit. Möglichst naturnah, manuell, mit strenger Selektion und Ertragsbegrenzung der Trauben. Die besten Weine des Hauses tragen den Zusatz "Jaspis", benannt nach einem Edelstein, der für seine außergewöhnliche Qualität und Seltenheit geschätzt wird.