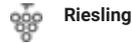


## RIESLING



DREISSIGACKER



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Dreissigacker Riesling stammt aus den biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen rund um Bechtheim und Westhofen. Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen, um die beste Qualität zu gewährleisten. Bei der Spontanvergärung werden bewusst ganze Beeren mitvergoren, um dem Riesling eine außergewöhnliche Tiefe und Struktur zu verleihen. Der Wein reift zu 90% im Edelstahlfass und zu 10% im Doppelstückfass. Nach der Gärung ruht der Dreissigacker Riesling für sechs Monate auf der Vollhefe und wird anschließend bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe gelagert.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Schraubverschluss
------------	-------------------

Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
--------------------------	------------

EAN Flasche / EAN Karton	4260371720006 4260371720013
--------------------------	--------------------------------

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

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

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

Inverkehrbringer	Weingut Dreissigacker 67595 Bechtheim {code=DE, labels={de_DE=Deutschland}}
------------------	---

## PRODUZENTEN-INFO

Seit 2001, als Jochen Dreissigacker seinen ersten Wein kelterte, hat er viel erreicht. 2005 übernahm er das Familien-Weingut in Bechtheim und bewirtschaftet es seit 2007 Öko-zertifiziert. Heute hat das 42 ha große Weingut Dreissigacker Weltklasseruf erreicht und steht für ein beeindruckendes Portfolio kraftvoller, feinmineralischer, eleganter Weine.

Die Eigenständigkeit der Weine war für Jochen Dreissigacker von Anfang an das Ziel. Riesling und Leidenschaft waren der Weg. Mit dem Glauben, dass nur gesunde und starke Pflanzen den sich ständig ändernden Wetterbedingungen standhalten können, investiert Dreissigacker den Großteil seiner Arbeit in die Bewirtschaftung der Weinberge in Bechtheim und Westhofen. Das Resultat sind natürliche und unverfälschte Weine mit unverwechselbarem Charakter, die die Besonderheiten ihrer jeweiligen Lage widerspiegeln und so ausgebaut wurden, dass sie ein besonders gutes Reifepotential haben. Das neu errichtete Weingut mitten in den Weinbergen hat Jochen so bauen lassen, dass perfekte Bedingungen herrschen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen und das auf höchstem Niveau.