





RIESLING

-  **Dreissigacker**
-  **Deutschland**
Rheinhessen
-  **trocken**
-  **100% Riesling**

DREISSIGACKER



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Dreissigacker Riesling stammt aus den biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen rund um Becht-heim und Westhofen. Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen, um die beste Qualität zu gewährleis-ten. Bei der Spontanvergärung werden bewusst ganze Beeren mitvergoren, um dem Riesling eine außerge-wöhnliche Tiefe und Struktur zu verleihen. Der Wein reift zu 90% im Edelstahlfass und zu 10% im Doppel-stückfass. Nach der Gärung ruht der Dreissigacker Riesling für sechs Monate auf der Vollhefe und wird an-schließend 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 11.5 %Vol

Säure 6.7 g/L

Restzucker 3.7 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Saccharose, SCHWEFELDI-
OXID, Metaweinsäure, SULFITE

Energiegehalt 292 kJ / 70 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.4 g

Zuckergehalt 0.4 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt, enthält Sulfite

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

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.