

BIO



55054522 | 2022

"O" RIESLING RESERVE



St. Antony



Deutschland
Rhein Hessen



Riesling

ST. ANTONY

ARTIKELBESCHREIBUNG

Neben frischen Zitrusnoten, die von einer Prise getrockneter Kräuter begleitet werden, steht bei der Riesling „O“ Reserve auch eine ausgeprägte Mineralität mit im Vordergrund.

Die frische Säure harmonisiert perfekt mit der cremigen Textur des Rieslings und unterstreicht seinen eleganten und schön ausbalancierten Charakter. Ein absoluter Spitzenwein aus dem Orbel!

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-0039

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	St. Antony Weingut GmbH & Co. KG 55283 Nierstein DE

ST. ANTONY

PRODUZENTEN-INFO

Gegründet 1920 in Nierstein, ist das Weingut St. Antony heute mit 60 Hektar Besitz eines der größten VDP-Weingüter. 55 Hektar der Weinberge liegen in Nierstein, davon allein 43 im weltberühmten Roten Hang, dieser rot leuchtenden, 5 km langen und 800 m breiten Abbruchkante aus 280 Mio. Jahre-alten roten Gesteinsschichten.

Rotliegendes ist, ähnlich wie Schiefer, ein sehr guter Wärmespeicher und bringt Weine mit viel Tiefe, Finesse und moderater Säure hervor, was die Weine so einzigartig macht. Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Noir und Blaufränkisch werden hier angebaut. Seit 2018 besteht das Weingutsteam u.a. aus Dirk Würtz als geschäftsführender Gesellschafter, Kenneth Barnes als Vertriebsleiter und Sebastian Strub als Produktionsleiter. Im Bewusstsein um die Verantwortung ihres einzigartigen Lagenportfolios, 50% der Weinberge sind Einzellagen unter anderem im Pettenthal, Hipping, Ölberg, Orbel und Brudersberg, bewirtschaftet das Weingutsteam die gesamte Rebfläche, inkl. die enorm arbeitsintensiven und aufwendigen Steillagen, zertifiziert ökologisch und sogar Demeter zertifiziert.