

NEU



65035223 | 2023

RIESLING ZELLER KREUZBERG



Weingut Schwedhelm

Deutschland
Pfalz

Riesling

SCHWEDHELM
Zellertal

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Lage Zeller Kreuzberg liegt auf rund 240 Metern Höhe direkt am Dorfrand und ist mit bis zu 27 % Hangneigung konsequent nach Süden ausgerichtet, was optimale Reifebedingungen schafft. Die Böden aus Kalkstein und tonigem Lehm verleihen dem Wein eine karge, präzise Mineralität und klare Struktur. Nach einer Vorselektion wurden die vollreifen Trauben von Hand gelesen, acht Stunden auf der Maische belassen und im Edelstahltank zunächst spontan und gekühlt vergoren; zum Ende hin wurde Reinzuchthefer eingesetzt, um die Gärung bis auf ein Minimum an Restzucker durchzuführen, bevor der Wein bis Ende Mai auf der Hefe reifte. Im Glas zeigt der Riesling eine kristallklare Mineralik, eine zupackende, exakt definierte Säure sowie feine Noten von Steinobst und Zitrus – ein klassischer, ausdrucksstarker Vertreter seiner Lage.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Boden Kalkstein, Lehmgiger Ton

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
4260128520620
4260128521139

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Schwedhelm Zellertal OHG
67308 Zellertal
DE

SCHWEDHELM

Zellertal

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Schwedhelm im Zellertal der Pfalz steht für präzise, terroirbetonte Weine mit klarer Mineralik.

Die Brüder Stephan und Georg Schwedhelm bewirtschaften rund 17 ha Rebfläche und erzeugen charakterstarke Rieslinge, Burgunder und Sekte, die das kühle Klima und kalkreiche Terroir widerspiegeln.

Im idyllischen Zellertal, einer der nördlichsten und kühlest Weinbauregionen der Pfalz, produziert das Weingut Schwedhelm Weine mit einzigartigem Charakter und feiner Mineralität. Geprägt von kalk- und tonreichen Böden und deutlichen Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, entstehen hier vor allem Riesling- und Burgundersorten, die die Herkunft unverfälscht zeigen.

Die Brüder Stephan und Georg Schwedhelm führen den Familienbetrieb mit akribischer Handarbeit und minimalem Kelle-reinsatz, um die Rebsortentypizität zu betonen. Das Team setzt bei der Weinbereitung auf Qualität und Tradition, was sich in einer Auswahl an klar strukturierten Weiß-, Rosé-, Rotweinen und Winzersekten widerspiegelt.

Das Weingut hat sich erfolgreich dem Terroirdruck verschrieben und gilt als aufstrebender Produzent in der Region mit Fokus auf kühle Finesse, mineralischen Ausdruck und harmonische Balance.