

MEISER



KALK

ALZEYER RIESLING

2024

Im Vordergrund tropisch-exotische Aromatik. Melone und frischer Apfel bei kalkiger Art mit einem Hauch von Kamille. Im Mund gelbe Würze (Koriandersamen und etwas Fenchel), dazu Kräuterwürze und reife gelbe Frucht, sensationelle Länge. Man möchte ihn einfach trinken und den Abend begrüßen. Im Sommer führen wir im Weinberg spezielle Qualitätsmaßnahmen durch, wie zum Beispiel Entblätterung und Ertragsreduzierung. Das führt zu einer besseren Traubenqualität. Wir haben hier kaum Fäulnis und mehr Reife. Strahlende intensive Weine sind das Ergebnis. Die Trauben stammen aus der Lage Alzeyer Römerberg von alten Reben. Die alten Reben bringen an diesem Standort sehr kleinbeerige Trauben mit einer außergewöhnlichen Aromatik hervor. Der Ausbau im Keller erfolgt, wie bei allen Ortsweinen im Holzfass, in diesem Fall im traditionellen Doppelstück. Der 2024er Jahrgang ist besonders filigran und fein.

GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
BODEN	Kalkstein ist ein sehr guter Boden für Riesling, besonderer Ausdruck der Mineralik.
AUSZEICHNUNGEN	89 Punkte bei Best of Riesling, Kammerpreismünze Silber
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7,3 g/l
RESTSÜSSE	7,5 g/l

WEINGUT MEISER

Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim

Telefon: +49 (0) 6733508

www.weingut-meiser.de • frank.meiser@weingut-meiser.de