



JANSON BERNHARD



KLOSTERSTÜCK RIESLING

QUALITÄTSWEIN

Demeter nach DE Öko-039

| | |
|-------------------------|------------|
| Artikelnummer: | 3424 |
| Geschmack: | trocken |
| Füllvolumen: | 0,75 L |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % |
| Säure: | 6,5 g/l |
| Süße: | 1,1 g/l |
| Rebsorte: | Riesling |
| Boden: | Kalkmergel |
| Trinktemperatur: | 10-12 °C |

Weinportrait: Jahrgang: 2024

Unsere Parzelle Klosterstück gehört mit seinen "Alten Reben" zu den höchstliegenden Weinbergen des ganzen Tales. Dies spiegelt sich in der absoluten Klarheit, Finesse und Filigranität des Weines wider. Vollreif und selektiv wurden die Trauben unseres Filetstückes von unserem erfahrenen Lese-Team gelesen, schonend gepresst, spontan mit den weinbergseigenen Hefen vergoren und im Anschluss reifte dieser in großen Holz für einige Monate auf der Vollhefe.

Etwas Würziger als unsere anderen Lagenrieslinge, schönes Frucht-Säure Spiel, klassische Rieslingfrucht mit Zitrus- und Apfelnoten und zugleich salzige Anklänge.

Großes Reifepotenzial.

-

Vintage: 2024

Our Klosterstück vineyard, with its "old vines," is among the highest vineyards in the entire valley. This is reflected in the absolute clarity, finesse, and delicacy of the wine.

The grapes from our prime vineyard were harvested fully ripe and selectively by our experienced harvesting team, gently pressed, spontaneously fermented with the vineyard's own yeasts, and then aged in large wooden barrels on the lees for several months.

Slightly easier than our other single-vineyard Rieslings, with a bit more of fruit and acidity, classic Riesling fruit with citrus and apple notes, and also hints of salinity. Great aging potential.



Weingut Janson Bernhard UG (haftungsbeschränkt) & Co.KG

Hauptstr. 5 • 67308 • Zellertal Harxheim

www.jansonbernhard.de • info@weingutjansonbernhard.de

Telefon: +49 (0) 6355 1781 • Fax: +49 (0) 6355 3725