



MÜLLER-OSWALD

RIESLING TROCKEN

Jahrgang
2024

BODEN

Unser Riesling stammt aus verschiedenen von Kalk und Porphyr geprägten Weinbergen. Auf den kalkhaltigen Böden rund um Wahlheim ernten wir goldgelbe Trauben, die Weine mit Fülle und moderater Säure hervorbringen. Unsere Siefersheimer Porphyrlagen sind durch ein kühleres Klima geprägt. Die Böden sind steiniger, wodurch sich der Riesling leichter und mit einer typischen Mineralik zeigt. Im Zusammenspiel beider Lagen vereint sich der Riesling zu einem harmonischen und saftigen Wein.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe.

All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Unser Riesling Gutswein hat eine duftige Nase mit Anklängen von Aprikose und einem Hauch Holunderblüten. Er ist saftig, animierend und anhaltend mit gutem Zug und Länge. Im Nachhall eine leichte Mineralik und ausgewogene Säure mit typischen Riesling-Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und gelbem Pfirsich.

SPEISENEMPFEHLUNG

Zum Riesling passt ein cremiges Risotto Milanese, getoppt mit einer Jakobsmuschel und nativem Olivenöl mit Zitrusnoten, sowie gereiftem Parmesan. Wer es lieber deftig mag, kommt auch bei saftigem Kalbsschnitzel, klassisch mit Kartoffel-Gurkensalat und Petersilie, in Kombination mit unserem Riesling auf seine Kosten.

ANALYSE

7,0 g/l Restzucker. 5,9 g/l Säure . 12,0 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.

MÜLLER-OSWALD.



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyr,
die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyr, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.