



MÜLLER-OSWALD

# RIESLING VOM PORPHYR TROCKEN

*Jahrgang*  
2023

## BODEN

Die Böden, auf denen die Trauben für diesen Riesling wachsen, sind besonders karg und geprägt von Porphyr, einem Vulkanverwitterungsgestein. Diese kühleren Lagen rund um Siefersheim erzeugen Weine mit Finesse, Würze und salziger Mineralik.

## BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk. Unsere Herkunftsweine wachsen in den besten und ältesten Parzellen und werden selektiv mit der Hand gelesen.

## 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

Ein frischer, mineralischer Riesling, mit einem dezenten Duft nach Holunderblüten und weißem Pfirsich. Er zeigt sich im Mund mineralisch und karg. Mit seiner präzisen Säurestruktur und einem salzigen Abgang spiegelt er den Einfluss der porphyrreichen Böden wider, auf denen die Reben für diesen Wein wachsen.

## SPEISENEMPFEHLUNG

Frisches Walnussbrot, gute Butter und ein Scheibchen gebeizter Lachs, dazu ein Glas Riesling vom Porphyr ist pures Glück. Oder man kombiniert den Wein mit neuen Kartoffeln, leicht angedrückt mit einer Vinaigrette aus jungen Erbsen und Salzzitrone verfeinert. Unser Highlight ist allerdings die Kombination mit frischen Austern, mit frischem Zitronensaft beträufelt.

## ANALYSE

1,6 g/l Restzucker . 6,0 g/l Säure . 12,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO



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 Porphy,  
die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Unsere Herkunftsweine zeigen die Besonderheiten des jeweiligen Terroirs. Denn die Kalk- und Porphyrböden bringen ganz eigenständige Weine hervor.

Sie wachsen in den besten und ältesten Parzellen. Im Keller bekommen unsere Herkunftsweine besonders viel Zeit und Freiheit, um ihre ganze Größe zu entfalten. Charakter, der lange bleibt.