



• MÜLLER-OSWALD •
MÜLLER •

RIESLING VOM KALK TROCKEN

Jahrgang
2024

BODEN

Die Böden auf denen die Trauben für diesen Riesling wachsen sind besonders kalkreich und sonnenverwöhnt. Durch das Gestein wird die Wärme lange gespeichert und an die Reben abgegeben. Dadurch erhalten wir perfekt ausgereifte und gesunde Trauben, die Weine hervorbringen mit Länge und Komplexität und einer gelbfruchtigen 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. Unser Riesling vom Kalk wurde teilweise in gebrauchten Doppelstückfässern vergoren, was ihm eine besondere Struktur und Tiefe verleiht. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Ein charakterstarker Riesling, der von einer warmen, reifen Aromatik geprägt ist. Durch den Duft von reifen Aprikosen, gelbem Pfirsich und leicht rauchigen Noten, spiegelt er den Einfluss der kalkreichen Böden wider. Im Mund zeigt er eine typische, animierende Säurestruktur und einen langanhaltenden Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG

Perfekt zum Riesling vom Kalk passen frische Tagliatelle in leichtem Pfifferlingrahm und gegrillte Tomaten. Auch zu Muscheln im Gemüsesud mit Fenchel und Knoblauch, serviert mit lauwarmem Baguette und Sauce Rouille ein Genuss.

ANALYSE

1,2 g/l Restzucker . 6,2 g/l Säure . 12,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO

• OTWASO
MÜLLER •



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.

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.