



SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2023

Vom Löss

METTENHEIMER RIESLING
TROCKEN

Auf Weinbergsterrassen der Römerzeit stehen die Riesling-Reben für diesen Wein, windgeschützt im warmen Mikroklima am Rande des Rheintales. Nach kurzer Einmischzeit werden die Trauben pneumatisch ausgepresst. Anschließend im Edelstahltank temperaturgeführt mit der eigenen Hefe vergoren. Der erste Abstich entfernt die Vollhefe. Filtration und Abfüllung im Frühjahr.

BESONDERHEIT	Einmalige regionale Gegebenheit, Löss auf Kalkuntergrund und Mineralität
SENSORIK	Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Animierende und ansprechende Riesling-Nase, mit saftiger Ausstrahlung. Feiner Duft nach Pfirsich und weißen Blüten. Ein feinmineralischer Geschmack und etwas Holzrauch. Dicht und saftig der Gaumen mit sehr gut integrierter Säure. Obwohl der Wein trocken ist, vermittelt er über die Frucht einen süß-sauren Eindruck, der mit einem salzig-frischen Nachhall auf der Zunge verbleibt.
EMPFEHLUNG	Sehr guter Partner zu Gerichten mit konzentrierten Saucen und fruchtigen Einschlägen. Pochierte Austern mit Curry-Sauce, Karotten-Suppe mit Ingwer, Wolfsbarsch-Carpaccio, Zitronenwürfel, Basilikum, Olivenöl und Zitronensaft, Garnelen auf Kürbis-Orangenmousse mit Koriander, Brie de Meaux mit Pfirsichspalten
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTSÜSSE	1,6 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Riesling
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Vornehmlich Lössboden, Sand, Kies und Lehm
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO



SANDER - ökologische Weine Telefon: +49 (0) 6242 1583
In den Weingärten 11 Fax: +49 (0) 6242 6589
67582 Mettenheim info@sanderweine.de
www.sanderweine.de



Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W



DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lössböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

