SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2022

Réserve

RIESLING
TROCKEN

30 Stunden Mazeration, danach spontan im Edelstahltank vergoren. 14 Monate auf der Feinhefe gelagert.



BESONDERHEIT	Salziger, knochentrockener, kräftiger Riesling.
SENSORIK	Strahlendes Goldgelb. Aufgrund seiner Jugend und Komplexität wirkt er noch etwas verschlossen und darf gerne in eine Karaffe umgefüllt und aus einem größeren Glas genossen werden. Kompakte steinige Mineralität, exotische Fruchtnuancen von Mango, Limone und Kumquat, aber auch deutliche Apfel- und Weinbergspfirsich-Aromen machen den Auftakt. Es folgen Ingwer, Zitronengras, weißer Pfeffer und ein Hauch wilde Minze, fast Menthol. Der Duft einer ganzen Sommerwiese in voller Blüte lässt ihn besonders reizvoll erscheinen. Ein wunderbar lagerfähiger Tropfen, der mit Reife noch gewinnen wird und zu anspruchsvoller Küche vortrefflich harmoniert.
EMPFEHLUNG	Kürbisrösti mit gebackenen Zucchini, Kalbsgeschnetzeltes mit Orangen, Cognac-Rahm und Reis, Fasan mit Ananas-Riesling-Kraut und jungen Kartoffeln, Kaisergranat mit Krustentiersauce und Fenchelmus, Seeteufel-Medaillons mit Sherry-Essig-Sauce, glaciertem Chicorée und Orangenspalten.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	7,2 g/l
RESTSÜSSE	0,4 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Riesling
TRINKTEMPERATUR	10 °C
BODEN	Dünne steindurchsetzte Lössauflage auf kalkhaltigem Grund. So ziemlich unser steilster Weinberg.
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
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.

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

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

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft