SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2023

Schlossberg

METTENHEIMER RIESLING
TROCKEN

Der Schlossberg, terrassierte Weinberge einem sonnigen Kleinklima nordöstlich von Mettenheim. Löss an der Oberfläche, Kalkstein kommt an den Abbruchkanten des Rheingrabens zum Vorschein. Stärkster Ausdruck des Terroir.

BESONDERHEIT	Kleine Parzellen mit tollem Kalksteinpotenzial bis an die Oberfläche der Abbruchkante, mineralischer Riesling
SENSORIK	Ein strahelndes, mittleres Goldgelb reflektiert die Sonne und umschmeichelt die Sinne. Der Duft ist ätherisch, voll von frisch geriebener Zitronenschale und aromatischen Ananasnoten, durchmischt mit einer beeindruckenden Mineralität und ein Hauch von Kräuterwürze. Er zieht sich vollmundig und saftig über die Zunge. Ein Wein, der durch Sauerstoffkontakt gewinnt und gerne in einem größeren Glas serviert werden darf.
EMPFEHLUNG	Artischocken mit mediterraner Mayonnaise, Garnelen auf Guacamole mit Mango und Koriander, Clavaillon Melone mit frisch geriebenem Kardamom und roher Schinken (Parma z. B.), Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce, Roggenbrot, Ente knusprig mit Aprikose, Lauch und Sojasauce
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6 g/l
RESTSÜSSE	0,9 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Riesling
TRINKTEMPERATUR	10 °C
BODEN	Löss an der Oberfläche, Kalksteinuntergrund
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