SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2025

Riesling Spätlese

Ein Südwesthang und 25 Jahre alte Reben. Der Grundstein für die saftigen reifen kleinen Rieslingtrauben. Die Trauben ernten wir mit mehr als 90 Öchsle. Ein Spitzenwert für diese Spätlese. Dann wird die Gärung sehr langsam temperaturkontrolliert geführt, sodass am Ende eine feine Süße bestehen bleibt.



BESONDERHEIT	Saftige Fruchtstube, lange Lagerfähigkeit
SENSORIK	Helles und strahlendes Gelb mit deutlichen grünen Reflexen. Feine Fruchtnoten von Apfel, Pfirsich, Honigmelone und Aprikose strömen aus dem Glas heraus. Holunderblüte, Anis, Ingwer und Blütenhonig runden das animierende Geruchsbild sehr schön ab. Der animierende Gaumen überzeugt mit einer angenehmen und lebendigen Süße, die von einer erfrischenden Säure begleitet wird. Durch die unaufdringliche Süße und den niedrigen Alkohol genießt man gerne das eine oder andere Glas mehr von diesem Tropfen, den man zu den unterschiedlichsten Speisen kombinieren kann.
EMPFEHLUNG	Gratinierter Chicorée mit Grapefruitspalten und Käse, Geflügelcurry mit frischen Früchten, gebackener Ziegenkäse mit Honig glasiert und Baguette, Apfeltarte mit Vanilleeis, Aprikosenstrudel mit Riesling-Sabayon.
ALKOHOLGEHALT	11 % vol
SÄURE	6,4 g/l
RESTSÜSSE	50 g/l
TRAUBEN	Riesling
TRINKTEMPERATUR	7 °C
BODEN	Humusreicher Lössboden
QUALITÄT	Spätlese
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