



# SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

*Schloßberg Riesling*

TROCKEN



Feingliedrig und elegant im Auftakt mit einem komplexen Körper und einem intensiven Nachhall – ein Wein aus einem besonderen Jahrgang. Im Aromenbild zuerst feine Zitrusdüfte, dann viel gelbe Früchte, Aprikosen, etwas Mirabelle sowie Quitte. Am Gaumen saftig mit viel Stoff, Druck und Salzigkeit im Abgang, perfekt eingebundener Fruchtsäure und feinem Schmelz.

**Herstellung** Die vollreifen, goldgelben Trauben wurden mehrfach selektiert, behutsam geerntet und blieben - im Weingut angekommen - 18 Stunden stehen. 50 % wurde im Stückfass aus Holz ausgebaut; Hefelager bis Juni, danach Filtration

**USP** Kleine Parzellen mit tollem Kalksteinpotenzial bis an die Oberfläche der Abbruchkante, mineralischer Riesling.

**Alc.** 13,0%    **Restzucker** 3,0g/l    **Säure** 7,3g/l

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83  
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de





## 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 erhält der Wein eine tiefere Prägung durch sein Terroir. Unsere besten Weinberge wurden nie flurbereinigt – Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83  
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de

