



WEINGUT AM STEIN

2020

STEIN, STETTEN

RIESLING trocken *unfiltriert*

VDP.GROSSE LAGE



AROMATIK

Immense innere Dichte mit intensiver Mineralität (Salzzitrone) und straffem Säurepuls. Resche, hellgrüne Textur, druckvolle Konturen – ein Meisterwerk mit Struktur und Länge; die unverkennbare Mineralik des Stettener Steins bleibt ausgeprägt zurück.

ANALYSE

Alkohol: 12,5 %VOL
Säure: 8,4 g/l
Restzucker: 0,8 g/l

AUSBAU

Betonei, Tonneaux, Barriques & Amphore

WIEDERKEHRENDE RHYTHMEN.
ZEIT DRIFTEN LASSEN.
INSPIRATION ZUR INTUITION.
HANDWERK UND GEDULD.
DIE ESSENZ AUS HERZ UND KOPF.
MUSE STETTENER STEIN.

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN / 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022

WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG
T +49 (0) 931 - 2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

