



WEINGUT AM STEIN

2021

**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: 8,5 g/l  
Restzucker: 0,6 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

