

Weinexpertise

Glühriesling aus reinem Riesling und 1



<i>Alkohol:</i>	11,5 %Vol
<i>Restzucker:</i>	75,0 g/l
<i>Säure</i>	5,2 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	0 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	75 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2021
<i>Lagerfähig bis:</i>	2022
<i>Histamingehalt:</i>	

Zum Wein

Unser prämiertes **Bioland**-Glühwein ist Spitze in seiner Klasse. Hergestellt aus unserem Riesling, mit ganzen biologischen Gewürzen vorgekocht und mit Biozucker auf eine angenehme Süße gebracht. Nur noch aufwärmen und fertig. Aber er hat etwas weniger Zucker als herkömmliche Glühweine und ist deshalb unser "herber".

Speiseempfehlung

Ein alter Spruch besagt, dass man aus einem guten Wein, auch einen guten Glühwein machen kann. In dieser Woche holen wir den alten Einkochkessel aus der Ecke, der Riesling wird aus seinem Fass in den Kochbehälter gepumpt, und die biologischen Gewürze gemischt. Die gesamte Umgebung um das Weingut, und besonders in Windrichtung duftet nach dem Heißgetränk. Drei Tage lang wird eingehetzt um den Sud zu kochen, danach wird filtriert und abgefüllt. Nun ist es gewiss - Weihnachten steht vor der Tür.

Die Rebe

Der Riesling ist wohl die älteste Rebsorte, die es in der Pfalz gibt. Ihre Herkunft ist immer noch umstritten. Es wird vermutet, dass die Rebe von einer rheinischen Wildrebe, *Vitis vinifera Silvestris*, abstammen soll. Der Riesling ist eine Spätreifende Sorte, die sich durch Ihre Geschmacksnuancen und einer kräftigen, harmonischen Säure auszeichnet.

