



RIESLING WEINREICH TROCKEN, GUTSWEIN

Weinhaus Weinreich, Rheinhessen

2021



Saftig und erfrischend, fruchtbetont und rassig.

Appetitanregend, erinnert er an reife Äpfel, Weinbergpfirsiche und Kräuter, mit straffer mineralischer Note und präsender Säure. Ein schelmischer Gaumenerfrischer.

Land / Region:	Deutschland / Rheinhessen
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Riesling
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Riesling-Süppchen, Kokossuppe mit Zitronengras



WEINGUT WEINREICH

Marc Weinreich Bioweine aus Rheinhessen lieben wir schon seit einigen Jahren. Als er dann vor einiger Zeit seine Naturweinlinie «Natürlich Weinreich» auf den Markt brachte, waren wir nicht minder begeistert. Wein ohne Eingriff braucht vor allem eines – viel Know How.

Marc Weinreich – was für ein Nachname – gehört zur jungen Winzergeneration in Rheinhessen. Marc trägt mit Vorliebe Schnauz und baut seine Trauben biologisch an. Im Keller übt er Verzicht, ist dabei aber absolut undogmatisch. Wir lieben seine filigranen, präzisen Chardonnays, Rieslinge und Spätburgunder schon lange und als er vor ein paar Jahren seine Naturwein-Linie «Natürlich Weinreich» präsentierte, wurde unsere Begeisterung nicht gemindert. Marc Weinreich, sein Bruder Jan und das ganze Team sind der beste Beweis dafür, dass Wein ohne Eingriffe zu machen nicht unbedingt Glück oder Eingebung braucht, sondern in erster Linie viel Wissen über klassisches Winemaking verlangt. Weinreichs «Tacheles» gehört seit dessen Einführung in unserem Sortiment zu unseren liebsten Orangeweinen. Und seit Kurzem ist unsere Zusammenarbeit noch weiter gewachsen: Marc füllt seit ein paar Monaten exklusiv für REB Wein eine Literflasche mit Weisswein ab. Ein absoluter Spasswein, der sich nicht nur zum Spritzen, sondern auch zum Genuss in grossen Schlücken eignet. Ganz wie wir es mögen.