



Teufelskeller Riesling VDP Erste Lage 2020

Expertise

Jahrgang:	2020
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	6.70 g/l
Säure:	7.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorten:	Riesling

Weingut

Tief verwurzelt ist der Weinbau schon seit Generationen in der Familie. Das Weingut haben Armin und Ruth Störrlein allerdings erst aufgebaut. Zur heutigen Form komplettiert wurde das Ganze durch den Zusammenschluss mit dem Weingut Krenig. Martin Krenig ist heute der Chef in Sachen Weinbau, im Keller ergänzt er sich perfekt mit Armin Störrlein. Um den Verkauf und das Organisatorische kümmern sich Ruth Störrlein und Christiane Störrlein-Krenig. »Bei uns wird Familienbetrieb gelebt«, wie Armin so schön sagt.

»Unsere Weinberge sind keine Hochleistungsplantagen«

Die Qualität eines Weines ist nichts, was technisch realisiert werden kann – Weinqualität entsteht im Weinberg. Tiefes Verständnis für Klima und Boden ist Grundvoraussetzung, die ganzjährige Pflege der Reben im Einklang mit der Natur oberste Pflicht. Dazu reduzierte Ertragsmengen und eine selektive Lese der Trauben von Hand. So entsteht die Schönheit eines Weines.

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Pfirsichfrucht mit kräutriger Note, typischer Muschelkalk-Riesling, zurückhaltende Säure schöner Körper guter Schmelz

Passt gut zu

Meeresfrüchten, Fisch, Kalb und Innereien

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Der „Randersackerer Teufelskeller“ bezieht sich auf die früheren Weinlagen Teufelskeller und Hohbug. Hohbug (Hoher Bug) wurden früher die steilen Prallhänge genannt, die mit bis zu 70% Hangneigung zum Main hin abfallen. Die frühere Lage Teufelskeller, bezeichnete die Weinberge die sich zum Teufelskellergraben hin drehen.