

SCHNEIDER



2020 RIESLING SAUMAGEN

JAHRGANG

Bereits im Frühling wurden die Weichen für einen großen Jahrgang gestellt. Der befürchtete Frost blieb aus, die Reblüte verlief perfekt und die Sonne strahlte von einem nahezu immer blauen Himmel. In den folgenden wunderbaren Sommermonaten war es am Tag heiß und in den Nächten kühlte es ab. Der benötigte Regen kam, ging aber auch schnell wieder und sorgte für eine perfekte Versorgung der Reben.

LAGE

Der SAUMAGEN liegt mitten in einem einzigartigen Kalkstein Kessel. Das dort entstandene Kalkriff ist ein Zeugnis des letzten pfälzischen Urmeeres aus dem Zeitalter des Tertiär. Die Kalkbrüche der ersten römischen Siedler, Korallenbänke und Klippen verleihen diese Pfälzer Kultlage ihre einzigartige Typizität.

VERARBEITUNG

Handlese von hochreifen und gesunden Trauben mit einer Maischestandzeit von 4 Stunden, schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) kontrollierte Vergärung im Stahltank und Holzfass.

ANALYSE

12,5 % vol. Alkohol, 2,5 g/l Restzucker, 7,5 g/l Säure