



2023 «FRIEDSTEIN» Radebeul Riesling VDP. GROSSES GEWÄCHS

Jahrgang	2023
Rebsorte	100 % Riesling
Ausbau	8h Maischestandzeit vergoren mit selektionierten Wildhe- festämmen im Stahltank, 10 Monate Lagerung auf der Feinhefe,
Säure	6,3 g/l
Restzucker	5,0 g/l
Sensorik	Der 2023er Riesling wurde mit einer Mai- schestandzeit von 8 Stunden vergoren – ein behutsamer Extraktionsschritt, der Struktur und Ausdruck stärkt. Anschlie- ßend reifte der Wein für 10 Monate auf der Feinhefe, um ihm Komplexität, Dichte und Balance zu verleihen. In der Nase wirkt der Wein kühl und reduziert, mit fri- scher Zitrusfrucht, grünem Apfel, steini- ger Mineralität und einem Hauch Kräuter- würze. Nichts Lautes – vielmehr eine ru- hige Konzentration, die mit Luft weiter an Tiefe gewinnt. Am Gaumen zeigt er sich straff und fokussiert, mit salziger Mi- neralik, vibrierender Säure und einem lang gezogenen, kristallklaren Finale. Die typische Friedstein-Struktur ist spür- bar: fein gebaut, mit innerer Spannung und großem Reifepotenzial. Ein Riesling, der seine Herkunft spricht – kühl, präzise und kompromisslos auf Granit gewach- sen
Trinkempfehlung	12-14°C