



## 2023 «KAPITELBERG» Meißen Riesling VDP. GROSSES GEWÄCHS

Jahrgang	2023
Rebsorte	100 % Riesling
Ausbau	48h Maischestandzeit Spontangärung im gebrauchten Holzfass (2 *300l) 10 Monate Holzfasslagerung 7 Monate Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank
Säure	6,2 g/l
Restzucker	5,4 g/l
Sensorik	Die Trauben des Jahrgangs 2023 wurden mit einer 48-stündigen Maischestandzeit verarbeitet – eine lange Kontaktzeit, die Phenolik, Tiefe und Struktur einbringt. Der weitere Ausbau erfolgte in zwei 300-Liter-Holzfässern über 10 Monate, anschließend lagerte der Wein für 7 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl. Das Ergebnis ist ein Riesling mit intensiver Präsenz und viel innerer Ruhe. In der Nase zeigt er sich ernst und tiefgründig: gelbe Zitrusfrucht, getrocknete Kräuter, feine Rauchigkeit und steinerne Kühle. Am Gaumen wirkt er dicht, druckvoll und dennoch klar gezogen – getragen von einer lebendigen Säure und einem markanten, mineralisch geprägten Finale. Die Kombination aus langer Maischestandzeit, Holzreife und Granit bringt einen Wein hervor, der gleichermaßen kraftvoll wie präzise ist und ein langes Leben vor sich hat. Ein Riesling mit Tiefe und Haltung gewachsen auf Granit, geformt von Zeit und Geduld.
Trinkempfehlung	12-14°C