

# RIESLING GIMMELDINGER KAPELLENBERG VDP.ERSTE LAGE 2024

BIO

Christmann, Pfalz

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Weißer Pfirsich  
Ananas  
Schieferstein  
Aprikose

## LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2049  
8 bis 10°C  
Weißwein oder Universalglas

## STIL

energiegeladen  
erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

Rebsorten

Riesling

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
großes gebrauchtes  
Holzfass

Lagerung



WEINGUT CHRISTMANN