Carl-Friedrich L. Walther

Riesling

2023, 750 ml

Deutschland, Saale-Unstrut

9912026003

Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hechtklößchen in Dillsoße (Fisch)

Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln (Schwein)

Zwiebelkuchen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2026

Informationen zum Wein

Riesling aus dem Kaatschener Dachsberg. Selektive Handlese, 22 Stunden Maischestandzeit mit Rappen, 4,5 Stunden mit der Korbkelter gepresst, 20 Monate Vollhefelager im Edelstahltank, vor der Füllung einmal abgezogen und minimal mit 10 mg/l geschwefelt, nicht filtriert, nicht geschönt.

Farbe
helles, klares Goldgelb mit ganz feiner restlicher Kohlensäure

Nase
Der *2023er Riesling* ist ein offener und einladender Riesling, der an kerniges wie reifes Kernobst mit frischem Grün und mürben Exemplaren erinnert. Dazu kommen leichte Brioche- und Bienenwachsnoten, Gartenkräuter wie beispielsweise Zitronenmelisse, auch Zitronenschalen und etwas Gestein.

Gaumen
Am Gaumen ist das ein präziser, trockener Riesling mit feiner Phenolik und einer gleichzeitig in Ansätzen runden und doch druckvollen Säure. Die Verbindung aus Maischestandzeit und langem Pressen hat hier genau gepasst. Der Wein wirkt aromatisch hell und fein mit Noten, die wiederum an Kernobst und Agrumen erinnern. Der Wein klingt lange aus und bleibt dabei sowohl mit dem leichten Gripp wie mit der Säure präsent.