



Plaisir Riesling 2021

Bamberger



Artikel Nr.	20110
Land	Deutschland
Herkunft	Nahe, Steillage (Reben zwischen 12 und 25 Jahre alt)
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	feinherb
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Sehr schonende Traubenbehandlung, natürliche Sedimentation zur Vorklärung des Mostes. Im Edelstahltank sehr reduktiv vergoren und ausgebaut.
Boden	Rote Sandstein-Verwitterung und Granit aus mehreren Weinbergen
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	PLAISIR heißt Freude und Vergnügen. Eine feine Fruchtsäure spielt im Mund unendlich lang mit der dezenten Süße dieses fast trocknen oder feinherben Rieslings.
Empfehlung	Der Wein zum Vergnügen
Über den Winzer	„Die Sektexperten von der Nahe“ – so betiteln führende Weinjournalisten immer wieder das Wein- und Sektgut von Heiko Bamberger und seiner Frau Ute. Seit über 30 Jahren werden hier Winzersekte auf höchstem Niveau im klassischen Flaschengärverfahren erzeugt. Dabei macht die Liebe zum Detail, der Perfektionismus das heutige Renommee des noch recht jungen Betriebes aus. Die Liebe zum Weinberg – immer „Geerdet-Sein“ ist dabei ein Geheimnis des Erfolges. Die Rebsorte Riesling spielt hier an der Nahe natürlich die Hauptrolle vor den weißen und roten Burgundern. Auf rund 15 Hektar Steillagen stehen heute Reben im besten Alter. Aus den drei Lagen Meddersheimer Altenberg und Rheingrafenberg und dem Monzinger Frühlingsplätzchen entstehen Jahr für Jahr Rieslinge von großem Format. Terroirweine mit einer intensiven mineralischen Würze, geprägt vom roten Sandstein und den Quarzit-Böden. Seit 2017 ist der Betrieb Mitglied bei „Fair'n & Green“ und somit zertifiziert für Nachhaltigkeit im Weinbau, sowie Mitglied im Verband der traditionellen Sektmacher.