

Wachenheimer Altenburg 2021

Grosse Lage



Druesort:	Riesling
Smagsprofil:	Tør
Alkoholindhold:	13,0%
Frugtsødme:	2,7 g/l
Frugtsyre:	5,8 g/l

Vinen

Altenburg GL i Wachenheim er en klassisk, kalkrig topmark med en markant kølighed, høj mineralitet og en Riesling-stil, der er både elegant, dyb og struktureret. Det er en af de mest karakterfulde vinmarker i Wachenheim – og en mark, der især skiller sig ud ved sine kalkmergel-lag, som giver vinene en særlig spænding og finesse.

Marken karakteriseres ved:

- Kalkmergel i undergrunden – ofte med store kalkblokke, der kommer frem ved markarbejde
- Køligt mikroklima trods Pfalz' varme – giver finesse og aromatisk renhed
- Høj mineralitet – typisk flint, salt, kalket struktur
- Lavt udbytte hos kvalitetsproducenter – mere koncentration og dybde
- Stil: rank, tør, mineralsk, med citrus, mirabelle, hvide blomster og fine phenoler

Anbefales til:

Fisk og Skaldyr, Asiatisk og krydret mad, Vegetariske retter, Fjerkræ og lyse kødretter samt Oste

Anbefalet serveringstemperatur:

14 C