



2017

Ramsthaler St. Klausen

RIESLING

KABINETT | TROCKEN

Hier haben wir einen spritzigen, jungen und frischen Riesling im Glas. Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und feine Anklänge von Zitrone strömen in der Nase. Ein Wein für jeden Tag!



PASST ZU



FISCH & SCHWEIN VORSPEISE
MEERESFRÜCHTE

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,6 g/l

ALKOHOL

11 % vol

RETSÜBE

6,8 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Flasche

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

6060503327

REBSORTE

Riesling

Der Riesling ist der Inbegriff des Deutschen Weines. Das erste Mal wurde er im 15. Jahrhundert urkundlich erwähnt, heute wachsen in Deutschland 50% aller Rieslinge weltweit. Durch seinen relativ hohen Säuregehalt ist er gut lagerfähig. Franken hat eine relativ kleine Riesling-Fläche, da sich nur ein kleiner Teil der fränkischen Weinlagen für diese Sorte eignet. Der Riesling riecht deutlich nach Pfirsich oder Apfel und Limone, Maracuja und Aprikose. Er ist fruchtig, mineralisch und seine deutliche Säure macht den Riesling unverkennbar.

LAGE

Ramsthaler St. Klausen

Neben dem tollen Panoramablick vom Ramsthaler St. Klausen findet man hier feinsten Muschelkalkboden ohne den extremen Steindurchsatz wie im Hammelburger Heroldsberg. Der Boden ist somit eher in der Lage das Wasser nach Niederschlägen festzuhalten. Aus diesem Vorratsspeicher können sich die Reben über einen längeren Zeitraum hinweg bedienen, was ihnen ein gleichmäßigeres Wachstum ermöglicht. Im Wein wird diese naturgegebene Bodeneigenschaft besonders von den Frühsorten Müller-Thurgau sowie Bacchus geschätzt und durch schöne, saftige Fruchtnoten widergespiegelt.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Ramsthaler St. Klausen

PRODUKTLINIE

Winzerkeller Hammelburg

Eine starke Gemeinschaft... "Einigkeit macht stark!" So heißt es seit 1904 in Hammelburg. Aus einer wirtschaftlichen Notlage heraus schlossen sich die damaligen Weinbauern zu einer Gemeinschaft zusammen. Die Winzerfamilien bewirtschafteten ihre Weinberge in Eigenregie und brachten im Herbst ihre Weintrauben in das Kellereischloss, welches früher als Sommerresidenz der Fürstbischöfe von Fulda diente. Durch Mithilfe aller wurde dort aus den Trauben der spätere Wein geformt. Koordiniert vom geistlichen Johannes Martin ging es mit viel Fleiß und handwerklichem Geschick mit dem Weinbau wieder aufwärts. Noch heute sind es genau diese Eigenschaften, welche als Garanten für die Spitzenqualität der Winzerkellerweine sorgen. Warum die Winzerkellerweine besonders sind... Als Nordlicht des fränkischen Weinbaus profitieren die Hammelburger GWF-Winzer vom kühleren Klima der Vor-Röhn. Diesem Unterschied verdanken wir es, dass die Trauben langsamer und vor allem länger am Rebstock reifen können. Die Weine werden dadurch sehr filigran und feinfruchtig. Die Hammelburger Weinlagen... Besonders spannend ist es, die feinen Unterschiede zwischen den Weinen, aus den verschiedenen Einzellagen rund um Hammelburg, herauszuschmecken. Während die Weine aus dem Wirmsthaler Scheinberg sehr opulent, mit angenehmen Schmelz daher kommen, präsentieren sich die Weine aus dem Hammelburger Trautlestal schlank und klar.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.