



Aus der Premiumlage
Durbacher Bienengarten



Goldmedaille Landeswein-
prämierung



2019 Riesling Lagenwein Trockenbeerenauslese lieblich

Edelsüß, Fruchtig, Opulent

Der deutsche Riesling, bei uns in der Ortenau auch Klingelberger genannt, ist eine außergewöhnliche Rebsorte mit langer Tradition. Heute auf der ganzen Welt von Kennern und Laien gleichermaßen geschätzt, ist der Riesling das Aushängeschild des deutschen Weinbaus und überzeugt durch seine enorme und phänomenale Geschmacksvielfalt. So ist er auch aus unserem Weingut nicht wegzudenken und einer der Lieblingsweine von Alfred Männle, dem Enkel unseres Gründers. [Mehr über den Deutschen Riesling erfahren](#)

„Der Riesling gehört zu meinen absoluten Lieblingen. Seine spritzige Frische. Seine Frucht. Seine Mineralität. Zusammen erzeugen sie ein Feuerwerk der Aromen im Mund.“ – Alfred Männle –

Es müssen schon einige Faktoren zusammenkommen damit man eine Trockenbeerenauslese ernten kann. Die Trauben müssen von einer leichten Botrytis befallen sein. Wir Winzer nennen dies “Edelfäule“. Der Pilz macht die Beerenhaut porös sodass der Wasseranteil der Beere langsam verdunstet. Übrig bleibt das Konzentrat aller anderen Inhaltsstoffe und damit der wertvolle Rohstoff für einen Riesling Lagenwein Trockenbeerenauslese. Die Beeren werden von Hand geerntet und verlesen – ein enormer Aufwand, der sich lohnt

Die Trockenbeerenauslese ist mit 375 g/l Restzucker sehr extraktreich. In Kombination mit seiner guten Säurestruktur (12,5 g/l) entsteht ein Wein mit angenehmer frische und Lebendigkeit. Im Geschmack zeigen sich Aromen von weißen Blüten über gelb-fleischigen Früchten und Honig. Ein ganz besonderer Tropfen für besondere Momente.

ANDREAS MÄNNLE
cm



lieblich
0,375 l, 9 % vol.
Enthält Sulfite
Deutscher Prädikatswein

Artikelnummer: 02832
Ausbauart: Klassisch
Schwarzwaldweingut Andreas Männle
Restzucker: 375 g/l
Gesamtsäure: 12,5 g/l