



# W e i n - E x p e r t i s e

## Ökonomierat Janson, FOSSILIS, Riesling **Bio** Art.-Nr.: 17 41 39



HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Pfalz
JAHRGANG:	2019
ERZEUGER:	Ökonomierat Janson
KLASSIFIZIERUNG	Biowein
REBSORTE:	Riesling
WEINERZEUGUNG:	Die Weinberge stehen auf dem für die Pfalz typischen, leicht erwärmbaren Buntsandsteinboden. Diese Formation ergibt einen sehr saftigen, eleganten Riesling-Typus mit hoher Trinkanimation. Selektive Lese, keine Schönungen und kühl vergoren im Edelstahl
BEURTEILUNG:	Der Wein begeistert durch die feinen Zitrusnoten in der Nase, gepaart mit Anklängen von Feuerstein und Pfirsich. Am Gaumen herrlich saftig mit vibrierender Fruchtigkeit.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ein Riesling für jeden Tag und exzellenter Begleiter beispielsweise leichter, mediterraner Speisen.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 5,9 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 7,3 g/l

Ökologische Weinkultur erlebbar, schmeckbar und begreifbar zu machen – das ist der Leitgedanke von Christine Bernhard sowie Bernd und Alexander Pflüger. Die drei passionierten Weinmensen sind tief verwurzelt mit ihrer Region und dem Anspruch, dass große Weine nur mit der Natur entstehen und nicht gegen sie. Im kleinen Örtchen Harxheim im schönen Zellertal verwirklichen sie ihre ganz eigene Vision vom biodynamischen Weinbau. Seit 1989 wird auf dem Weingut nach ECOVIN-Richtlinien gearbeitet, 2007 wurde man Demeter-Mitglied.

Die FOSSILIS-Weine verkörpern mit unbeschreiblicher Mineralität und Feinheit ihre Herkunft. Eine weingewordene Verkörperung erdgeschichtlicher Zeugen, die in Form von Fossilien an den Wurzeln der Reben liegen. Das Ergebnis sind authentische Botschafter ihrer Pfälzer Heimat voller Charakter und innerer Harmonie.