

VOM BERG

Wein Expertise / Wine Expertise MaxNat. Riesling

Analytical results²:

Alkohol / Alcohol²: 12,0 % vol Restzucker / Residual sugar²: <3,0 g/l

Säure / Acid²: 5,2 g/l Freier Schwefel / Free sulfur²: 0,0 mg/l

Weine wie unser MaxNat.Riesling werden in der Szene Naturweine genannt, weil sie zu 100% aus biodynamischen Trauben bestehen und keinen Kompromiss erlauben. Naturwein-Winzer Andreas Roll beschreibt es gerne so: „Bei Naturweinen geben wir als Winzer lediglich den Rahmen vor und die Natur malt das Bild darin“. Viel Handarbeit, liebe und Zeit stecken in diesem Wein. Top Trauben, Spontangärung, Kein Schwefel und keine Filtration.

Der MaxNat.Riesling zeigt sehr vielschichtige, vorwiegend elegante Duftnuance. Von reifen Äpfeln über gelben Früchten zu erdigen Noten. Im Mund spürt man die Kombination aus Eleganz, Finesse, und Komplexität. Der kalkreiche Boden seiner Weinberge und die biodynamischen Einflüsse lassen sich durch seine deutliche, aber feingliedrige Mineralität und Lebendigkeit wahrnehmen.

Servieren Sie den MaxNat.Riesling bei 10-12°C. Für den vollen Genuss empfiehlt sich eine Buttonage der Feinhefe durch vorsichtiges Bewegen des Flasche. Er ist dazu ein vielfältig einsetzbarer Essenbegleiter. Die geschlossene, kühl gelagerte Flasche lässt sich über Jahrzehnte lagern und zeigt zu jedem Zeitpunkt Präsenz und Lebendigkeit.

Hinweis: Naturwein ist eine Weinkategorie in die man sich, selbst mit bereits langjähriger Weinerfahrung, erst einfinden muss (Ich will nicht „eintrinken“ schreiben, obwohl es es ganz gut trifft). Naturweine sind vielschichtiger und fordern aktiv die Achtsamkeit und die geistige Offenheit des Genießers. Wer den Zugang zu Naturwein gefunden hat möchte am liebsten nicht anderes mehr genießen. Wir wünschen Spaß beim reinen Weingenuss!

Wines like our MaxNat.Riesling are called natural wines in the scene because they consist of 100% biodynamic grapes and do not allow any compromise. Natural wine winemaker Andreas Roll likes to describe it this way: "With natural wines, we as winemakers merely provide the framework and nature paints the picture inside". A lot of manual work, love and time go into this wine. Top grapes, spontaneous fermentation, no sulphur and no filtration.

The MaxNat.Riesling shows very complex, predominantly elegant aromas. From ripe apples to yellow fruits and earthy notes. In the mouth, one senses the combination of elegance, finesse and complexity. The chalky soil of its vineyards and the biodynamic influences can be perceived through its clear but delicate minerality and liveliness.

Serve the MaxNat.Riesling at 10-12°C. For full enjoyment, it is recommended to buttonage the fine yeast by carefully moving the bottle. It is a versatile food companion. The closed, cool-stored bottle can be stored for decades and shows presence and liveliness at any time.

Note: Natural wine is a wine category that you have to get used to, even if you have many years of wine experience (I don't want to write "drinking in", although it is a good description). Natural wines are more complex and actively demand the connoisseur's attentiveness and mental openness. Once you have found your way to natural wine, you will not want to enjoy anything else. We hope you enjoy the pure pleasure of wine!

Vom Berg by
Gustavshof GmbH
Hauptstraße 53
55234 Gau-Heppenheim

