

## Saar Riesling – Faß 16 – QbA - trocken

### Weingut Peter Lauer, Ayl

Die feinherben Rieslinge von Peter Lauer gehören seit Jahren zur deutschen Spitze. Nach der Übernahme durch Florian Lauer ist hier ein weiterer Qualitätssprung gelungen. Eine ganzheitlichere, naturnahe Weinerzeugung, die sich nicht nur auf die umweltschonende Arbeit im Weinberg beschränkt, ist die Philosophie des Weinguts. Besonders Augenmerk liegt in der Vinifikation im Keller. Darüber hinaus bildet selbst eine umweltfreundliche Ausstattung der Weinflaschen eine Säule der ganzheitlichen Philosophie. Im Weinberg wird auf kräutervernichtende Substanzen sowie Gifte gegen Insekten oder Milben komplett verzichtet. Schwere Maschinen sucht man in den Weinbergen rings um Ayl vergeblich, da unnötige Bodenverdichtung vermieden wird. Der Keller ist nicht klinisch steril sondern beherbergt viele natürliche Helferlein auf dem Weg zu einem großen, authentischen Wein. Die Fässer vergären mit natürlichen, wilden Hefen aus dem Weinberg und der Kellerluft anstatt der im Labor gezüchteten Mikroorganismen. Schönungen und die berühmten önologischen Mittel lehnt Florian Lauer strikt ab. Die handwerklichen Weine brauchen diese Art der künstlichen Geschmacksanpassung nicht. Jeder Wein darf und soll alle seine natürlichen Kanten und Charakterzüge mit Stolz tragen.

Anbaugebiet:	Saar
Rebsorte:	Riesling
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker:	8,0 g/l
Säure:	8,5 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



Art. 12234

**Charakteristik:** Der Riesling des Weinguts Lauer wird traditionell im Fuderfaß vergoren und mit der jeweiligen Faßnummer gekennzeichnet. Das Faß 16 ist ein Tischwein für den täglichen Genuss. Er besticht durch seine Klarheit und Reintönigkeit, die frische feine Frucht und die Mineralität des Saarschiefers.

**Passend zu:** Aperitif, Spargel, hellen Fleischsorten