

SECKINGER



# Riesling 1 Tal



Unser kühler Weinberg, roter und gelber Sandstein in einem kleinen Seitental direkt zwischen Mäushöhle und Petershöhle. Hier herrscht fast immer Schatten. Die Trauben haben eine sehr hohe Säure, dadurch werden wir fast in jedem Jahr gezwungen, die Säure etwas zu puffern. Meistens führen wir hier eine Maischestandzeit von 3–4 Tagen durch, die Gärung dauert dann nochmal über zwölf Monate. Wild, kräutrig intensiv aber auch perfekt balanciert zwischen Säure und Phenolik. Wir finden es ist unser wildester Lagenwein von allen.