



Deutschland  
Württemberg - Remstal

## Weinprofil

# Riesling Jochen Beurer Edition WEIN-MUSKETIER



2017

Dieser Riesling zeigt die kompromisslose Handschrift von Jochen Beurer aus Kernen-Stetten. **Ökologisch-dynamische Bewirtschaftung** der Weinberge und Spontanvergärung gemäß seinem Motto: **Alles was man zum Weinmachen benötigt, ist in und auf der Traube.**

Jochen Beurer lässt seine Weine ohne Reinzuchtheften vergären. Der Wandlungsprozess von Most zu Wein wird ausschließlich von weinbergseigenen Hefen geleistet. Diese Spontanvergärung gibt seinen Weinen **einen ganz eigenen Charakter.**

Als echter Schwabe, zeigt dieser Weißwein zu Beginn recht verhalten, was in ihm steckt. Man muss ihm etwas Zeit lassen, das Glas schwenken und vorsichtig 'schlotzen' (schwäbisch für Schlürfen). Dann entfaltet sich langsam der Duft von reifen Äpfeln und Quitten und die mineralischen Noten vom Gipskeuper. Beim zweiten Glas wird die Frucht noch saftiger und verbindet sich immer mehr mit dem 'Bodengährtle' (Terroir).

Ein geradliniger Riesling mit einem schönen Gleichgewicht zwischen Frucht, Alkohol und reifer Säure. Sein Riesling ist einmal mehr der Beweis, dass Jochen es versteht mit dieser Rebsorte umzugehen. **Unbedingt probieren!**

Jahrgang:	2017
Erzeuger:	Jochen Beurer
Region:	Remstal, Württemberg - Deutschland
Rebsorten:	100 % Riesling
Boden:	Verwitterungsböden, kalkhaltig, Gipskeuper
Ausbau:	Spontanvergärung
Küche:	Vesper mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten, Wurstsalat, Sauerkraut, Fisch- und Kalbsgerichten
Optimaler Genuss:	Jetzt bis 2020 bei 9°C
Alkoholgehalt:	12 % Vol.



Guido Keller  
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B  
70597 STUTTGART-DEGERLOCH  
Telefon: 0711 / 6406869  
Telefax: 0711 / 6019087