

Geografisch liegen die ökologisch bewirtschafteten Weinberge südwestlich von Mainz im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Trauben reifen in traditionellen Weinlagen mit tiefgründigem Lößlehm Boden. Die Rebstöcke werden von fachkundiger Hand behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur gepflegt. So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, aromatischen Weintrauben.



Rivaner trocken

Der Rivaner vergärt langsam im gekühlten Edelstahltank. Er wird schonend ausgebaut um die Beerenaromen voll zur Geltung zu bringen. Er überzeugt in der Nase mit seinen typisch frischen, vielfältigen Aromen. Durch seinen zurückhaltenden Alkohol ist er auch ein echter Sommerwein. Durch seine weiche Art mit der ausdrucksvollen Frucht passt er sehr gut zur leichten, mediterranen Küche. Er eignet sich hervorragend zu Spargel- und Kartoffelgerichten oder diversem Gemüse.

Analysedaten	Alkohol:	11,5 Vol %
Jahrg. 2018:	Restzucker:	4,5 g/l
	Säure:	5,0 g/l

Auszeichnungen:

2017er	Landesweinprämierung:	Silber
2017er	Landesweinprämierung:	Gold
2016er	mundus vini international:	Silber
2015er	Landesweinprämierung:	Gold
2013er	Landesweinprämierung:	Gold



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“

