

Das Weingut

Weingut Erwin Riske

Dernau, Ahr



Der Wein

2022 Grauburgunder, trocken



Mit einer Maischestandzeit von ca. 4 Stunden, strahlt er intensiv goldgelb im Weinglas. In der Nase sorgt eine Kombination aus gelben Früchten mit Anklängen von Honig und etwas Haselnuss für eine interessante Fruchtigkeit.

Seine angenehm moderate Säurestruktur lässt ihn cremig über den Gaumen rollen. Viel Fülle und Kraft sorgen für einen starken Ausdruck.

Dieser extraktreiche Weißwein passt nicht nur zu Vorspeisen von Meeresfrüchten und Fisch, sondern auch zu Lamm und zarten Gerichten vom Jungwild sowie kräftigem Käse.

Alkohol 13 %vol.

Restzucker 3,9 g/l

Gesamtsäure 7,0 g/l

Das Weingut

Weingut Erwin Riske

Dernau, Ahr



Der Wein

2022 Sauvignon Blanc, trocken



Aromen von frisch geschnittenem Heu sowie exotische Früchte wie Maracuja und Stachelbeere. Seine knackige Säure verleiht ihm einen saftig frischen Körper. Dieser Wein bleibt lange auf der Zunge und im Gedächtnis. Als idealer Begleiter zur asiatischen Küche, Wok-gerichten, vegetarischen Speisen und Käse (insbesondere Ziegenkäse)

Alkohol 12 %vol.

Restzucker 4,4 g/l

Gesamtsäure 7,4 g/l

Das Weingut

Weingut Erwin Riske

Dernau, Ahr



Der Wein

2022 Bad Neuenahrer Sonnenberg

Spätburgunder, trocken



Der Weinberg auf dem Sonnenberg in Bad Neuenahr gehört zu den privilegierten Einzellagen der Ahr. Nach Süden ausgerichtet nutzen die Reben jeden Sonnenstrahl zur Entwicklung besonderer Spätburgunder Qualität. Die tiefgründigen Löss-Lehmböden versorgen die Reben reich mit Nährstoffen. Zarte Röstaromen verschmelzen mit feinen Kirscharomen. Runde Holz- und Gerbstoffnoten bringen am Gaumen Kraft und Körper. Frucht und frische paart sich mit vornehmer Eleganz.

Alkohol 13 %vol.

Restzucker 1,6 g/l

Gesamtsäure 5,7 g/l

Das Weingut

Weingut Erwin Riske

Dernau, Ahr



Der Wein

2022 E.R. Spätburgunder, trocken



Die Spätburgunderfüllung E.R. trägt die Initialen des Weingutes Erwin Riske. Der Wein erfährt durch Mikrooxidation eine ideale Fassreife, ohne das Holznoten die expressive Frucht eingrenzen. Überwiegend auf steinigem Schieferböden gewachsen, erhält der Wein seine typische Mineralität wie man Ahr-Spätburgunder kennt. Ertragsreduzierten Rebschnitts und der selektiven Handlese

Seine runden Gerbstoffnoten verleihen diesem Spätburgunder einen mundigen, trockenen Geschmack. In großen Holzfässern 15 Monate gereift vereint dieser Wein Rotweinfülle mit fruchtigem Charakter. Sein Aroma nach Kirschen und roten Johannisbeeren ist betörend.

Alkohol 13 %vol.

Restzucker 1,4 g/l

Gesamtsäure 5,8 g/l

Das Weingut

Weingut Erwin Riske

Dernau, Ahr



Der Wein

2022 Frühburgunder, trocken



Die Frühburgundertraube gilt als besondere Spezialität des Ahrtales. Von Natur aus trägt die Rebe sehr kleinbeerige Trauben – dies führt zu geringsten Erntemengen und bringt eine hohe Komplexität und Dichte

Dieser Frühburgunderwein präsentiert sich konzentriert mit zarten, runden Tanninen am Gaumen. Seine weiche Linie und sein gehaltvoller Charakter entwickeln sich während seiner 9-monatigen Reife im Eichenholzfass. Sein feines Beerensaroma nach Johannisbeere, Kirsche und Brombeeren betört. Dieser Frühburgunder entwickelt nach etwas Zeit im Glas einen vollmundigen Geschmack. Er eignet sich hervorragend als Begleiter zu Wildgerichten und dunklem Fleisch.