

Dieser Wein wächst in traditionellen Weinlagen, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus tiefgründigen, kalkreichen Lößlehm Böden. Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen.



Rivaner trocken

Der Rivaner vergärt langsam im gekühlten Edelstahltank und wird schonend ausgebaut, um die Beerenaromen voll zur Geltung zu bringen. Er überzeugt in der Nase mit seinen typisch frischen, vielfältigen Aromen. Mit seinem zurückhaltenden Alkoholgehalt ist er ein bevorzugter 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 zu diversen Gemüsen.

Analysedaten	Alkohol:	11,5 % vol
Jahrgang 2024:	Restzucker:	3,7 g/l
	Säure:	5,8 g/l

Auszeichnungen:

2022er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2021er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2020er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2018er	Landesweinprämierung:	Silber
2017er	Landesweinprämierung:	Gold
2016er	mundus vini international:	Silber
2015er	Landesweinprämierung:	Gold
2013er	Landesweinprämierung:	Gold

