

Bei unserem Jahrgangswein lassen wir der Kreativität freien Lauf. Durch außergewöhnliche Methoden beim An- und Ausbau verschaffen wir einer Rebsorte besondere Beachtung oder wir kreieren einen außergewöhnlichen Typ Wein.

Diesen Wein gibt es nur in einem Jahrgang. Im darauffolgenden Jahr probieren wir etwas Neues aus. Dabei stellen wir auch den Jahrgang in den Vordergrund. Denn neben Boden, Klima und Winzer prägt die Witterung eines Jahres den Wein in ganz besonderer Weise.

Jahrgangswein 2024

Leicht wie eine Feder - Rivaner trocken

Dieser charmante Rivaner überzeugt mit seiner Leichtigkeit und Frische. Er ist trocken und hat von Natur aus einen geringen Alkoholgehalt von nur 9 % vol. Deshalb bietet er leichten Genuss ohne Kompromisse im Geschmack. Feine, frisch-fruchtige Aromen machen ihn zu einem idealen Begleiter für entspannte Momente. Seine sanfte Säure und die Fruchtigkeit

sorgen für eine harmonische Balance und ein angenehm leichtes Mundgefühl – eben „leicht wie eine Feder“.

Perfekt zu: leichten Vorspeisen, Sommersalaten, Spargelgerichten oder einfach solo auf der Terrasse genießen.

Analysedaten: Alkohol: 9,0 % vol
 Restzucker: 7,4 g/l
 Säure: 5,3 g/l

Auszeichnungen:
DLG-Bundesweinprämierung: GOLD

WEINGUT
ZEHE-CLAUSS
2024
Leicht wie eine Feder





MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT
23.-27.3.							
Austrieb		29.5.-10.6.		25.7.		10.9.	-18.10.
		Rebblüte		Reifebeginn		Lesel	Gärung



DE-Öko-022
 Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:
 „Sorgsam zur Natur
 Geprägt von der Herkunft
 Mit der Handschrift des Winzers
 Für Leidenschaft am Genuss“



VEGAN