

Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus tiefgründigen, kalkreichen Lösslehmböden. 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.

„Leicht wie eine Feder“ 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:	10,5 % vol
Jahrgang 2025:	Restzucker:	6,5 g/l
	Säure:	5,6 g/l

Auszeichnungen:

2025er Landesweinprämierung: Gold

2024er DLG-Bundesweinprämierung: Gold

ECO Winner 2025

Gewinner Müller-Thurgau Preis 2025

2022er DLG-Bundesweinprämierung: Gold

2021er DLG-Bundesweinprämierung: Silber

2020er DLG-Bundesweinprämierung: Gold

2017er Landesweinprämierung: Gold

