



**GUSTAVSHOF**  
BIODYNAMISCH

Expertise

# RIESLING LIEBLICH

Gutswein / estate wine

## Analyse / Analytical data

Alkohol / Alcohol<sup>2</sup>: 11,0 % vol  
Säure / Acid<sup>2</sup>: 7,0 g/l  
Vegan : yes

Restzucker / Residual sugar<sup>2</sup>: 25,0 g/l  
Freier Schwefel / Free sulfur<sup>2</sup>: 30 mg/l



### Gustavshof Riesling lieblich – natürliche Finesse, harmonische Süße

Ein Riesling, der die Balance zwischen lebendiger Frische und natürlicher Restsüße perfekt beherrscht. Gewachsen auf den kalkreichen, tertiären Mergelböden des Kloppbergs, entfaltet er eine feine, mineralische Struktur und ein unverkennbares Aromenspiel. Reife Pfirsiche, saftige Mirabellen und ein Hauch von Blütenhonig steigen in die Nase. Am Gaumen zeigt er sich saftig und elegant, mit einem harmonischen Süße-Säure-Spiel und langem, fruchtgetragenen Nachhall.

### Herkunft, Handwerk, Charakter

Der tertiäre Mergel prägt diesen Riesling mit einer besonderen Tiefgründigkeit und kühlen Eleganz. Die biodynamische Bewirtschaftung des Weinguts fördert ein intaktes Ökosystem, das sich in der Vitalität der Reben und der Ausdruckskraft des Weins widerspiegelt.

Demeter-Winzer Andreas Roll begleitet die Trauben behutsam durch den Reifeprozess, um ihre natürliche Aromatik und feine Säurestruktur optimal zur Geltung zu bringen. Ein Riesling, der pur begeistert, aber auch hervorragend zu würzigen Speisen oder feinen Desserts harmoniert.

**Speisenempfehlung:** Dieser Riesling passt ideal zu asiatischen Gerichten mit feiner Schärfe, cremigen Käsesorten oder fruchtigen Desserts wie einer Tarte Tatin.

**Servierempfehlung:** Gut gekühlt genießen – zwischen 8 und 10 °C.



### Gustavshof Riesling Sweet – Natural Finesse, Harmonious Sweetness

A Riesling that perfectly balances vibrant freshness with natural residual sweetness. Grown on the limestone-rich tertiary marl soils of the Kloppberg, it develops a fine mineral structure and an unmistakable aromatic profile. Ripe peaches, juicy mirabelles, and a hint of blossom honey rise to the nose. On the palate, it is juicy and elegant, with a harmonious interplay of sweetness and acidity, leading to a long, fruit-driven finish.

### Origin, Craftsmanship, Character

The tertiary marl lends this Riesling remarkable depth and cool elegance. The estate's biodynamic cultivation fosters a thriving ecosystem, reflected in the vitality of the vines and the wine's expressive character.

Demeter winemaker Andreas Roll carefully guides the grapes through their maturation process to fully preserve their natural aromatics and refined acidity. A Riesling that shines on its own but also pairs beautifully with spicy dishes or fine desserts.

### Perfect Food Pairing

This Riesling pairs wonderfully with Asian cuisine with subtle spiciness, creamy cheeses, or fruity desserts like a classic Tarte Tatin.

**Serving recommendation:** Best enjoyed well-chilled – between 8 and 10 °C

<sup>2</sup> geschmacklich wahrgenommener Wert im langjährigen Mittel/ long-term average

Gustavshof  
arbeitet /  
is working



alle Weine sind  
biodynamisch erzeugt  
all wines are biodynamic



Art. Nr.  
4

EAN bottle:



EAN carton



Packaging Unit:  
6 bottles per carton  
17 cartons per layer  
68 cartons per pallet