

Rheingau Riesling Kabinett



Söngens sind ein Familienweingut und bewirtschaften ca. 8 ha Weinberge zwischen Hat-tenheim, Hallgarten und Oestrich im mittleren Rheingau. Sie legen Wert auf gesunde, reife Trauben. Diese werden mittlerweile grösstenteils mit der Erntemaschine gelesen. Die frühe Lese bei hohen Tagestemperaturen hat zu diesem Ent-scheid geführt. Morgens geerntet sind die Trauben noch kühl. Die Trauben werden scho-nend in Behältern transportiert, über der Presse ausgekippt, ohne jegliche Maisch- oder Pumpvorgänge. Die Trauben werden möglichst unversehrt und nicht zu stark und langsam gepresst.

Der Ausbau erfolgt gekühlt mit gezügelter Vergärung und Ausbau im Edelstahl-tank. Die Süsse der Weine bestimmt sich ausschließlich nach dem Verlauf der Gärung. Die Gä-rung wird nur durch Kälte und Wärme, durch den entsprechenden Zeitraum und den rich-tigen Zeitpunkt beeinflusst. Den Rest macht die Traube. Nur, falls jemand fragt, die Weine sind alle vegan.

[2018 Rheingau Riesling Kabinett herb](#)

17.00
statt 18.50

[2019 Rheingau Riesling Kabinett trocken](#)

17.00
statt 18.50

[2019 Rheingau Riesling Kabinett feinherb](#)

17.00
statt 18.50

[2018 50° Nord Rheingau Riesling Kabinett fruchtsüss](#)

17.00
statt 18.50