

# WEINGUT HAUCK | Expertise

Jahrgang	2021				
Wein	RIVANER				
Qualitätsstufe	QUALITÄTSWEIN				
Geschmacksrichtung	HALBTROCKEN				
Lage/Anbaugebiet	Rheinhessen				
Alkohol in %	12,0	Restzucker in g/l	11,5	Säure in g/l	6,1
Verschlussart: Schraubverschluss					

## Weinberg(e)

Ausrichtung der Weinberge	
Boden	Kalkstein, toniger Lehm
Vinifizierung & Ausbau	Kühle Vergärung mit Reinzuchthefen in Behältern aus Edelstahl bei ca. 18 ° Celsius. Konsequenz reduktiver Ausbau.

### Anmerkung:

Das gemäßigte Klima mit warmen Sommertagen und kühlen -nächten ermöglicht eine optimale Ausprägung der Aromen in den Beerenhäuten. Durch die langsame, kühle Vergärung bleibt ein Teil der Kohlensäure im Wein gebunden.

## Degustationsnotiz

Dieser Rivaner ist ein leichter, lebendiger Weißwein. Im Bouquet kommt der Rivaner mit ganz viel Frische, floralen und fruchtigen Aromen sowie einem leichten Muskatton daher. Am Gaumen zeigt der Wein sich mit großer aromatischer Vielfalt und Frische. Auch hier finden sich Gras- und Floralnoten, aber auch grüner Apfel, Nektarine und Limette. Der Rivaner hat eine dezente Säure, eine leichte animierende Restsüße und ist daher ein guter Begleiter langer Abende.

Optimale Trinktemperatur	7-10° C
Passt gut zu	...solo als Schoppenwein, aber auch zu verschiedensten, leichten Gemüse- und Kartoffelgerichten oder zu leichten Gerichten aus Kalb- oder Schweinefleisch.

**Der Feinschmecker empfiehlt Hauck mit 2 F, der Falstaff jubelt mit 2 Sternen: „Klarheit, Frische, Proportion – und das alles zum Vorzugspreis!“ Vinum lobt die „homogene, blitzsaubere Kollektion mit Weinen, die eine pure, klare Frucht auszeichnet“.**