

2016 HUNDERTGULDEN RIESLING



Weinberg

Die Trauben stammen von einer alten Rebanlage in unserem Kleinod, dem Appenheimer Hundertguldener. Aus den Korallenbänken des tertiären Urmeeres entstandener Kalksteinfels und Mergel prägen den dortigen Boden. Die steile, südwestlich ausgerichtete Hanglage mit ihren hohen Carbonatgehalten lässt die Trauben sehr langsam voll ausreifen und liefert Weine mit einer messerscharfen Mineralität und Klarheit. Kalkstein pur!

Vinifikation

Die sehr späte Lese der hochreifen Trauben erfolgt gestaffelt von Hand. Für eine optimale Extraktion der Aromastoffe werden die Trauben im Weingut schonend gemahlen und im eigenen Saft für 48 Stunden stehen gelassen. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft mit wilden Hefen im großen Stückfass. Nach 8 Monaten Hefelager wird der Wein im Sommer auf Flaschen gefüllt.

Degustationsnotiz

In der Nase Duft nach herrlich frischem Pfirsich und Aprikosen, dazu kommt eine würzige Komponente, etwas Tee und Tabak. Im Geschmack intensiviert sich die Frucht, mineralische, erdige Noten kommen hinzu. Sehr komplexe und dichte Frucht. Nach weiterem Lüften im Glas volle süße Frucht. Langer, sehniger Abgang mit kühler rauchiger Mineralik. Dekantieren!

Analyse

Rebsorte: Riesling - Qualitätswein, Rheinhessen

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 3,9 g/l

Säure: 7,9 g/l

Trinkempfehlung

Dekantieren empfohlen (1-2 h). Ideal bei 12° C