

Riesling!

2017 Steinterrassen Riesling

SELEKTION AUS GROSSEN LAGEN

Dieser trockene Riesling bildet das Bindeglied zwischen unseren VDP.Ortsweinen und den VDP.Grossen Gewächsen. Die Trauben aus den alten Reben der 3 steilen Terrassen in unserer Parzelle „In der Rossel“ bilden die Basis, zu dieser Lagencuveè, welche unseren GG's sehr nahe kommt. Kräftige Kräuterwürze, umspielt von marokkanischer Minze und dezentem roten Apfel. Am Gaumen zeigt er sich dicht, mit großer Mineralität und lebendiger Säure. Ein Wein mit großem Potenzial.

Wir empfehlen rotes Fleisch, wie Roastbeef oder auch Entrecôte. Dazu passt gegrilltes Gemüse und ein cremiges Risotto.

Herkunft: Bedingt durch das spezielle Kleinklima auf den Schotterböden „in der Rossel“ wachsen hier außergewöhnliche Trauben, hinzukommen Trauben aus unserem Steinberg, von Böden aus Lemberg-Porphyr der extrem karg und vulkanischen Ursprungs ist. Am Rotenberg finden sich Böden aus der Zeit des Rotliegenden, durchsetzt mit Rhyolith. So vielschichtig die Böden, so interessant ist der Wein, der daraus hervorgeht.



Klassifikation
Selektion aus VDP.GROSSE LAGE®

Alkohol
12,5 %

Geschmack
Trocken

Restzucker
5,3 g/l

Rebsorte
Riesling

Säure
8,0 g/l

Ertrag
35 hl/ha

Trinktemperatur
8-12 Grad

Ausrichtung der Lage
Süden

Trinkreife
2021 – 2027

Boden
Melaphyr, Carbonschiefer, Rhyolith

Neigung
Steillage

Ausbau
Halbstück und Edelstahl