

## Riesling!

### 2019 Rotenberg Altenbamburg Spätlese

VDP.GROSSE LAGE®

Die Rotenberg Spätlese präsentiert sich mit einer leichten Würzigkeit. Die zarten Aromen von Frühlingsblumen mit weißem und gelbem Pfirsich machen diesen Wein zu einem sehr verlockenden Wein. Auch die für den Rotenberg typischen Aromen nach Räucherspeck lassen sich hier wiedererkennen. Am Gaumen ungewöhnlich reif mit Anklängen von roter Johannisbeere und einem langen, knackigen Abgang. Eine elegant mineralische Spätlese!

Bei mittel-süßen Rieslingen wird oft vermutet, dass sie nicht zu herzhaften Speisen passen und nur für Desserts geeignet sind. Wenn Sie diesen Wein mit Datteln im Speckmantel, mit Blauschimmelkäse oder gebratener Kalbsleber kombinieren, erhalten Sie eine sehr zufriedenstellende Kombination. Wenn es mit Dessert serviert wird, sind einfache Gerichte auf Obstbasis, wie Apfel Tarte. Vermeiden Sie nach Möglichkeit Schokolade und Karamell, da diese die Delikatesse des Weins verdecken.

**Boden:** Die Trauben wachsen auf steilen, südorientierten Hängen, deren Böden in der Zeit des Rotliegenden entstanden sind. Die von Rhyolith geprägten Böden, haben einen hohen Eisenanteil, der dem Berg den Namen gibt. Ein leichter Luftzug sorgt dafür, dass die Trauben langsam reifen.



Klassifikation  
**Spätlese VDP.GROSSE LAGE®**

Geschmack  
**Fruchtsüß**

Rebsorte  
**Riesling**

Ertrag  
**40 hl/ha**

Ausrichtung der Lage  
**Süden**

Boden  
**Rhyolith**

Neigung  
**Steillage**

Ausbau  
**Edelstahl**

Alkohol  
**9,5 %**

Restzucker  
**58,7 g/l**

Säure  
**8,4 g/l**

Trinktemperatur  
**8-12 Grad**

Trinkreife  
**2020 – 2047**