

Riesling!

2020 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. Amalfizitrone und Wildkräuter prägen das Aromen-Bild dieses Weines. Er besticht mit einer tiefen Vielschichtigkeit und eleganten Struktur. Der 2020 Steinterrassen Riesling ist ein bemerkenswert eleganter trockener Wein, der sich gerade erst zu zeigen beginnt und jahrzehntelang altern kann.

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 3,0 g/l
Rebsorte Riesling	Säure 7,4 g/l
Ertrag 35 hl/ha	Trinktemperatur 8-12 Grad
Ausrichtung der Lage Süden	Trinkreife sofort – 2029
Boden Melaphyr, Carbonschiefer, Rhyolith	
Neigung Steillage	
Ausbau Halbstück und Edelstahl	