

Riesling!

2017 Kupfergrube Riesling GG RESERVE - Schlossböckelheim

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Der Kupfergrube Riesling GG RESERVE durfte zwei Jahre im Fass auf der Hefe liegen, wurde dann abgefüllt und zur Reife in unserem Keller eingelagert. Die von handgelesenen Trauben werden eingemaischt, abgepresst, spontan vergoren und im Holz, sowie Edelstahl ausgebaut. Ein expressiver Wein, der in der Nase Aromen von Pink Grapefruit und gelben Apfel, sowie tief rauchige Noten und Feuersteinaromatik zeigt. Am Gaumen präsentiert unser Kupfergrube GG Reserve extreme Kräuterwürze, eine Aromatik, die an Schwarztee erinnert und wieder Grapefruit. Das eindrucksvolle Säuregerüst verleiht dem Wein immer noch eine jugendliche Frische. Im Nachhall zeigt sich die so typische kräftige und enorm salzige Mineralität, die zu tiefer Vielschichtigkeit führt.

Unser Lieblingsgericht zum Kupfergrube GG ist ein Karree vom Salzwiesenlamm mit Rosmarinkartoffeln und kräftiger Wildjus.

Herkunft: Melaphyr, vulkanisches Eruptivgestein, von eingebrachtem Carbonschiefer überdeckt. Tausende von Arbeitsstunden waren zu Beginn des vorigen Jahrhunderts nötig, um aus dem ehemaligen Kupferbergwerk und dem umliegenden schroffen Felsgelände einen Weinberg entstehen zu lassen. Heute erheben sich die Terrassen rein südorientiert in die Höhe. Die Trauben verzeihen keine Fehler und fordern auch im Keller größte Zurückhaltung.



Klassifikation
VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Alkohol
12,5 %

Geschmack
Trocken

Restzucker
5,6 g/l

Rebsorte
Riesling

Säure
7,8 g/l

Ertrag
30 hl/ha

Trinktemperatur
8-12 Grad

Ausrichtung der Lage
Süden

Trinkreife
sofort – 2040

Boden
Melaphyr, Carbonschiefer

Neigung
Steillage

Ausbau
Halbstück und Edelstahl

Art. Nr.: 171113

AP- Nr. 775005301019

EAN- Code 750 ml : 4035384111734

EAN-Code 6x 750ml: 4035384111789