

*Riesling!*

## Kupfergrube Schlossböckelheim Riesling GG RESERVE

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Der Kupfergrube Riesling GG RESERVE präsentiert sich saftig, krätig und feinwürzig, mit einer ausgewogenen Gelbfruchtigkeit. Die von Hand gelesenen Trauben werden eingemaischt, abgepresst, spontan vergoren und anschließend im Holz sowie im Edelstahl ausgebaut. Dieser expressive Wein offenbart am Gaumen Aromen von reifer Nektarine und Aprikose sowie tiefe rauchige Noten und Feuersteinaromen. Die filigrane, hervorragend eingebundene Säure bewahrt dem Wein seine jugendliche Frische. Im Abgang zeigt sich die für diese Lage typische kräftige und äußerst salzige Mineralität, die zu einer tiefen Vielschichtigkeit führt.

Unser Lieblingsgericht zur Kupfergrube GG sind geschmorte Ochsenbacken mit Selleriepüree und Herzoginkartoffeln.

**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®**

Geschmack  
**Trocken**

Rebsorte  
**Riesling**

Ertrag  
**30 hl/ha**

Ausrichtung der Lage  
**Süden**

Boden  
**Melaphyr, Carbonschiefer**

Neigung  
**Steillage**

Ausbau  
**Halbstück und Edelstahl**