

Riesling!

2014 Steinterrassen Riesling trocken

Selektion aus VDP.GROSSEN LAGEN

Sehr viel Wein. Überwiegend in 600 l Eichholzfässern mit weinbergseigener Hefe vergoren vereinen sich die steilsten Terrassen drei Großer Lagen in diesem Wein. Kräuterwürze vereint mit eleganter Steinfrucht, die gemeinsam herrlich cremig wirken und gleichzeitig für salzige Länge sorgen. Dicht, konzentriert und dennoch finessenreich mit ausgeprägter Mineralität. Ein Wein mit Anspruch.

Wir grillen am liebsten zu diesem Wein. Entrecôtes auf das Rost, je drei Minuten bei 400 Grad kross werden lassen, aufschneiden, Fleur de Sel und Pfeffer darüber und bitte! Gemüse? Gegrillt gerne, gedünstet schwierig! Perfekt!

Boden: Die nach Süden orientierten Böden bieten ein breites Spektrum: Lemberg-Porphyrat am Steinberg, extrem karger Boden vulkanischen Ursprungs. Am Rotenberg finden sich Böden aus der Zeit des Rotliegenden, durchsetzt mit Rhyolith. Bedingt durch das spezielle Kleinklima auf den Schotterböden der Kertz wachsen hier außergewöhnliche Trauben. So vielschichtig die Böden, so interessant ist der Wein, der daraus hervorgeht.



Klassifikation
Selektion VDP.GROSSE LAGE

Alkohol
13,0 %

Geschmack
trocken

Restzucker
1,4 g/l

Rebsorte
Riesling

Säure
8,0 g/l

Ertrag
35 hl/ha

Trinktemperatur
8-12 Grad

Ausrichtung der Lage
Süden

Trinkreife
2015 – 2019

Boden
Lemberg-Porphyrat, Rhyolith

Neigung
Steillage

Ausbau
Halbstück und Edelstahl