

Riesling!

2015 Rotenberg GG VDP.GROSSES GEWÄCHS

Premiere für den Rotenberg! Unsere fünfte GROSSE LAGE, aus der nun ein GROSSES GEWÄCHS hervorgeht.

Der Tonschiefer verleiht dem Rotenberg GG Charme, das vulkanische Porphyrgestein gibt ihm puristische Züge. Ein Wein mit enormem Zug und viel Druck. In der Nase Pfirsich und Mandarine sowie dezente Anklänge von Grapefruit und grünem Tee, ganz mild. Sehr charmant kommt der Wein daher, umhüllt ihn doch viel schmeichelnde, süße Frucht.

Als Speisenbegleiter empfehlen wir leicht gepökelte Taubenbrust mit gedünsteten Karotten und Frühlingszwiebel, Salzwasser Garnelen mit [Passepierre Algen](#) und Safranschaum, gegrilltes Flanksteak mit Kräutertomate und Salat.

Böden: Bis zu 70 Jahre alte Reben auf Porphyrgestein, Rotliegendem und Tonschiefer. Der am weitesten entfernt gelegene Weinberg von Gut Hermannsberg im Alsenztal, einem Seitental der Nahe. Seine steilen, südorientierten Hänge thronen hoch über Altenbamberg. In der Zeit des Rotliegenden entstanden seine Böden durchsetzt mit Rhyolith, den wir früher Quarzporphyr nannten. Die rötliche Färbung deutet den hohen Eisenanteil an und ist Namensgeber. Die dadurch spezielle mineralische Ausstattung der Weine lässt den Rotenberg so besonders werden. Der leichte Luftzug, der seine Höhen umgibt, sorgt für das gewisse Extra und lässt die Trauben lange reifen.



Klassifikation
VDP.Grosstes Gewächs

Geschmack
trocken

Rebsorte
Riesling

Ertrag
35 hl/ha

Ausrichtung der Lage
Süden, Südosten

Boden
Lemberg-Porphyr

Neigung
Steillage

Ausbau
Halbstück und Edelstahl

Alkohol
12,5 %

Restzucker
3,4 g/l

Säure
8,1 g/l

Trinktemperatur
8-12 Grad

Trinkreife
2016 – 2024