

Riesling!

2015 Steinberg GG VDP.GROSSES GEWÄCHS

Die präzente Säure des Jahrgangs 2015 macht das Steinberg GG zum einem unverkennbaren Abbild seiner Lage. Sehr puristisch, geradlinig und präzise. Am Gaumen Grapefruitnoten, etwas Minze und feine Kräuterwürze, dazu Feuerstein und eine enorme Salzigkeit. Das Steinberg GG kommt unglaublich lebendig, geradezu verspielt und spannend daher. Sein wunderschöner Schmelz und sein schier endloses Finish sorgen für großen Trinkfluss.

Diesem Wein muss kulinarisch Paroli geboten werden. Wie wär's mit gebratenem Spanferkel mit ausgelassenem Bauernspeck, Auberginen-Thymian-Pürée und glacierten Apfelhälften oder scharf gebratenem Filet vom Ibérico Schwein mit Räucheraal und gebratener Banane oder Pulled Porc Burger mit Sellerie Apfel Kraut und Barbecuesauce.

Boden: Gelegen zwischen Hermannsberg und Kupfergrube, jedoch keineswegs eine Synthese der beiden. Der Name der VDP.GROSSEN LAGE Steinberg leitet sich von dem sehr hohen Steinanteil im Boden ab. Auf den skelettreichen Porphyrböden mit karger Lößauflage stehen bis zu 40 Jahre alte Rebstöcke. Hier wachsen Trauben, die markante Weine mit vielschichtigem Aroma und kristalliner Mineralität ergeben. Kühllende Westwinde sorgen dafür, dass die Weine ihre Balance erlangen.



Klassifikation
VDP.GROSSES GEWÄCHS

Alkohol
12,5 %

Geschmack
Trocken

Restzucker
4,2 g/l

Rebsorte
Riesling

Säure
8,1 g/l

Ertrag
40 hl/ha

Trinktemperatur
8-12 Grad

Ausrichtung der Lage
Süden, Südosten

Trinkreife
2016 – 2024

Boden
Porphy

Neigung
Steillage

Ausbau
Halbstück und Edelstahl