

Riesling!

2015 „Vom Schiefer“ Niederhäuser Riesling - VDP.ORTSWEIN

Der „Vom Schiefer“ ist ein Charakterwein. Seine Trauben entstammen ausschließlich unserer Monopollage, dem Niederhäuser Hermannsberg. Nur einen „Steinwurf“ von der Kupfergrube entfernt, eröffnet sich hier eine andere, eigenständige „Riesling-Welt“. Nuancenreich breitet der „Vom Schiefer“ sein Bukett aus - der Duft feiner Wiesenkräuter und feinerherbe Grapefruitnoten verwöhnen die Nase. Am Gaumen entwickelt sich seidige Brillanz, Steinobst und frische Limettenanklänge sorgen für ein volles und ausgewogenes Finish. Unglaublich klar und präzise macht unser „Vom Schiefer“ Lust auf ein zweites Glas und bereitet auch als Essensbegleiter große Freude.

Durch seine strahlende Mineralität und fein eingebundene Frucht verlangt der „Vom Schiefer“ nach dezent gewürzten Gerichten. Hier kann ein gebratenes Maishähnchen mit frischem Pfannengemüse genauso gut passen wie die klassische Kalbsleber „Berliner Art“.

Boden: Keine 200 Meter von der Kupfergrube entfernt, verleihen die Böden des Niederhäuser Hermannsbergs den darauf wachsenden Trauben einen völlig anderen Charakter. Die Böden der Südlage sind eiszeitlich geprägt, mit Tonschiefer im Untergrund, überweht von Löss. Melaphyr wurde vor über 100 Jahren während des Bergbaus in den Weinberg eingebracht. Auf diesen Böden wachsen Trauben, die markante Weine mit vielschichtigem Aroma ergeben. Sie brillieren weniger mit vordergründigen Reizen sondern blicken selbstbewusst ihrer Zeit entgegen.



Klassifikation VDP.ORTSWEIN	Alkohol 12,5 %
Geschmack trocken	Restzucker 5,3 g/l
Rebsorte Riesling	Säure 7,9 g/l
Ertrag 50 hl/ha	Trinktemperatur 8-10 Grad
Ausrichtung der Lage Süden	Trinkreife 2016 – 2020
Boden Tonschiefer, Löss, Melaphyr	
Neigung Steillage	
Ausbau 100% Edelstahl	