

## Riesling!

### 2016 „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 feinherber Steinobsttöne und wilder Wiesenkräuter verwöhnt die Nase.

Am Gaumen entwickelt sich seidige Brillanz, Steinobst und frischem grünem Apfel sorgen für ein volles und ausgewogenes Finish. Unglaublich klar und präzise macht unser „Vom Schiefer“ nicht nur als Speisenbegleiter eine gute Figur, sondern auch als gereifter Wein.

**Durch seine strahlende Mineralität und fein eingebundene Frucht verlangt der „Vom Schiefer“ nach dezent gewürzten Gerichten. Hier kann eine im Ganzen gegarte Poularde mit gemischtem Gemüse 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**

Geschmack  
**trocken**

Rebsorte  
**Riesling**

Ertrag  
**50 hl/ha**

Ausrichtung der Lage  
**Süden**

Boden  
**Tonschiefer, Löss, Melaphyr**

Neigung  
**Steillage**

Ausbau  
**100% Edelstahl**

Alkohol  
**12,5 %**

Restzucker  
**5,1 g/l**

Säure  
**8,4 g/l**

Trinktemperatur  
**8-10 Grad**

Trinkreife  
**2017 – 2021**