

Riesling!

2015 Bastei GG „Late Release“

VDP.GROSSES GEWÄCHS

Erstmals kommt unser 2015er **GG** aus der **BASTEI** nach zwei Jahren Reife (2-jähriges Hefelager im Fass), zum 1. September 2017 auf den Markt. Spektakulär ist nicht nur die Lage Bastei. Vom mächtigen Rotenfels im Rücken bewacht und von frischem Wind durch das gegenüberliegende offene Tal versorgt, gedeihen in dieser extrem kleinen Lage die Trauben für diesen Wein. Der 2015er Jahrgang aus der Bastei wirkt warm und anschmiegsam. Er besticht durch seine Eleganz gepaart mit Mineralität. In der Nase rote Johannisbeere, Orange und Blütenhonig. Cremig-würzig umhüllt unser Bastei GG den Gaumen.

Auch die Bastei will mutig zum Essen kombiniert werden: Gebackene Rote Bete mit Stremellachs, gegrillter Hummer auf Safran-Muschel-Risotto oder Rinderfilet mit Schwarzwurzel und Rosmarinjus sind passende Begleiter.

Boden: Die Weinberge liegen vor der höchsten Felswand nördlich der Alpen. Die Reben wurzeln tief im Rhyolithgeröll und werden ständig von einem kühlenden Luftzug umweht. Das Massiv des Rotenfels wacht mit seinem riesigen Wärmespeicher über die Reben. Tagsüber herrschen heiße Temperaturen, in der Nacht kühlt es extrem ab. Das Ergebnis ist ein spektakulärer Wein aus einer spektakulären Lage. Die steinigten Böden bringen mineralische und rassige Rieslinge mit markanter Fruchtausprägung hervor.



Klassifikation VDP.GROSSE GEWÄCHS	Alkohol 12,5 %
Geschmack Trocken	Restzucker 2,1 g/l
Rebsorte Riesling	Säure 8,2 g/l
Ertrag 25 hl/ha	Trinktemperatur 8-12 Grad
Ausrichtung der Lage Süden	Trinkreife 2017 – 2025
Boden Rhyolith	
Neigung Steillage	
Ausbau Halbstück und Edelstahl	