

*Riesling!*

## 2017 Steinberg

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Der 2017er Steinberg ist in der Nase sehr fein und geschliffen. Pfirsich und auch Aprikose ist deutlich zu riechen und später auch zu schmecken. Er hat mehr Opulenz am Gaumen und eine sehr große Dichte, gepaart mit einer knackigen Säure.

Der Steinberg verträgt ein Kotelett vom Iberico Schwein mit einer fein abgeschmeckten Thymiansauce oder auch ein Medaillon vom gegrillten Seeteufel.

**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. Kühnende Westwinde sorgen dafür, dass die Weine ihre Balance erlangen.



Klassifikation <b>VDP.GROSSES GEWÄCHS®</b>	Alkohol <b>12,5 %</b>
Geschmack <b>Trocken</b>	Restzucker <b>5,3 g/l</b>
Rebsorte <b>Riesling</b>	Säure <b>7,8 g/l</b>
Ertrag <b>35 hl/ha</b>	Trinktemperatur <b>8-12 Grad</b>
Ausrichtung der Lage <b>Süden, Südosten</b>	Trinkreife <b>2020 – 2028</b>
Boden <b>Lemberg- Porphyrit</b>	
Neigung <b>Steillage</b>	
Ausbau <b>Halbstück und Edelstahl</b>	

Art. Nr.: 176213 AP- Nr. 7-750053-0603-18 EAN- Code: 4035384921739