

2019 EINS-ZWEI-DRY

Rheingau Riesling trocken

Böden: Die Trauben für unseren EINS-ZWEI-DRY stammen aus dem mittleren Rheingau, maßgeblich aus den Weinbergen in Geisenheim, Oestrich-Winkel, Hattenheim und Erbach. Die hier vorherrschenden Böden setzen sich im Wesentlichen aus tiefgründigen Löss - Lehm Böden zusammen. Teilweise findet man auch Beimengungen von tertiären Mergelböden und im Bereich Oestrich wird der Boden von kiesigen Ablagerungen durchzogen. Hierdurch sind hohe Wasserhaltekapazitäten vorhanden, die in trockenen Jahren eine gute Wasser- und Nährstoffversorgung sicherstellen. Damit sind die Voraussetzungen für extraktreiche Weine gegeben.

Vinifikation:

Die Trauben wurden zum Ende der letzten September-Woche 2019 gelesen und behutsam abgepresst. Beim EINS-ZWEI-DRY legen wir großen Wert darauf, die Qualität der Trauben auf Spätleseniveau zu halten um eine ansprechende Balance zwischen reifer Fruchtaromatik, Süße und Säure zu schaffen. Durch den getrennten Ausbau der einzelnen Moste haben wir beim EINS-ZWEI-DRY die Möglichkeit, ganz individuelle Cuvées zu gestalten, die einen frischen, spritzigen und hochwertigen Einstiegswein bieten. Die Vergärung erfolgte vornehmlich in Edelstahl über 2-3 Monate.

Wie riecht er, wie schmeckt er – zu was passt er?

In der Nase präsentiert sich der EINS-ZWEI-DRY mit exotischer Fruchtfülle und sehr ansprechenden, leichten Hefenoten.

Der Jahrgang 2019 zeigt sich ein wenig „schlanker“ als der Vorgänger, steht diesem aber in keinsten Weise nach. Im Mund erleben wir ein sehr frisches, erstes Geschmacksmomentum zu dem sich sehr würzige Nuancen von Pfirsich und Aprikosen präsentieren; die fein eingebundene, lebhaft Säure wird durch reife Mirabellen-Paprika-Noten in Szene gesetzt. Dieser Riesling wirkt durch seine Frische und Eleganz sehr edel und jugendlich, kann aber durchaus als Einsteiger in unsere Riesling-Welt gesehen werden.

Der EINS-ZWEI-DRY hat einen guten Extrakt, der gerade in der Basis einen sehr ansprechenden Wein prägt und den Trinkfluss erhöht.

Wir können uns diesen Wein als Aperitif mit Muscheln, einer leichten Sushi- / Sashimi-Variation, oder Lachs mit Mango-Sauerkraut vorstellen.

Ertrag:	70 hl / ha
Lage:	Rheingau
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	7,2
Gesamtsäure (g/l):	7,3
Alkoholgehalt (vol.%):	12

