

2020 Rüdesheimer Kirchenpfad Riesling Kabinett feinherb

Böden: Der Boden im Kirchenpfad kennzeichnet sich durch tiefgründigen Quarzit und wasserspeichernden Löss - der Staub der Eiszeiten. Stürme bliesen feine Staubkörner aus den Schotterfluren der damals breiten Flüsse in windgeschützte Lagen, hier wurde der Staub aus der Luft „ausgekämmt“ und setzte sich ab. So entstanden die mächtigen Lössablagerungen, die weite Teile des Rheingaus bedecken. Der feinsandige, schluffreiche gelbliche Löss verwitterte zu fruchtbarem braunem Löss Lehm, der Pflanzen ein reichhaltiges Wasser- und Nährstoffreservoir bietet. Das lockere Substrat macht es der Rebe leicht Wurzeln in die Tiefe zu treiben, um Wasser und Nährstoffe zu erschließen. Der Boden lässt sich hervorragend bearbeiten, wird aber besonders leicht weggeschwemmt. In den Löss Lehm eingemischt sind oft kiesige Terrassensedimente des Rheins, die Gesteine der Berghänge (Quarzit, Schiefer) oder aber Sedimente eines tropischen Meeres aus der Zeit des Tertiär (Meeressande, Tonmergel).

Vinifikation:

Die Trauben wurden in der dritten September-Woche 2020 gelesen und nach kurzer Maischestandzeit behutsam abgepresst. Der Kirchenpfad Kabinett entstammt teilweise aus einer VDP.GROSSE LAGE, wir sehen aber hier ein großartiges Potential im feinherben Kabinettbereich. Dieser Wein wurde unter kontrolliert im Edelstahl vergoren und wir konnten durch geschickte Inszenierung einer präzisen Säure ein „fast trockenes Finish“ erschaffen.

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

In der Nase präsentiert sich der Kirchenpfad Kabinett in einer sehr ansprechenden, exotischen Fruchtfülle, die einen sehr saftigen Geschmackseindruck verspricht. Dieser Eindruck wird von einem anmutigen Zusammenspiel von reifen, süßen Äpfeln und einer leichten Exotik unterstrichen. Der neue Jahrgang macht sich hier in einer Fülle von reifen Früchten bemerkbar und spielt mit einer sehr schön eingebundenen Säure eine tragende Rolle im Gesamtbild dieses feinherben Kabinetts. Das verlängerte Hefelager bringt auch hier sehr schöne Ergänzungen aus dem Bereich der Sekundäraromen.

Wir können uns zu diesem Wein gut eine reichhaltige Sushi-Kombination mit Sesamöl und Ingwer, oder auch ein leichtes Mango-Chutney vorstellen.

Ertrag:	65 hl / ha
Lage:	Rüdesheimer Kirchenpfad
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	17,2
Gesamtsäure (g/l):	7,2
Alkoholgehalt (vol.%):	11

