

2015 BERG ROSENECK

Rüdesheimer Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

Böden: Die Höhenzüge des Taunus werden durch ein hartes Gestein – den Quarzit – aufgebaut. Das sandige Abtragungsmaterial längst vergangener Gebirge wurde in der Zeit des Unterdevons (vor etwa 400 Millionen Jahren) in der Nähe der damaligen Küste abgelagert. Bald verfestigten sich die lockeren Sande zu Sandstein. Unter dem gewaltigen Druck aufliegender Gesteinsschichten wurde der Sandstein in seiner Kristallstruktur verändert (Metamorphose) und schließlich zum heutigen Gebirge des Taunus aufgefaltet. Der Taunusquarzit enthält zu weit mehr als 90 % Kieselsäure (SiO₂=Quarz) und nur wenige Glimmer oder Feldspäte. Die Gehalte des Gesteins an Erdalkalien und Eisenoxiden sind daher sehr gering. Dem Boden werden aus der Gesteinsverwitterung nur sehr wenig mineralische Nährstoffe nachgeliefert.

Vinifikation:

Die Trauben wurden zum Ende der letzten September-Woche 2015 gelesen und nach kurzer Maischestandzeit behutsam abgepresst. Durch Fraktionierung der einzelnen Druckstufen und der Verwendung der Vorlaufphase, sowie der ersten Druckstufe konnten wir einen sehr klaren und hocharomatischen Most gewinnen.

Die Vergärung erfolgte vornehmlich in großen, alten Eichenfässern über 6 Monate.

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

In der Nase präsentiert sich die BERG ROSENECK Spätlese mit kühler Mineralität, dezenter Passionsfrucht und sehr floralen Anklängen.

Die typische Kräuternote und die Blüten-Aromatik des Rosenecks, speziell hier im Bereich des „Katerloch“ schaffen ein sehr feinen Geruchseindruck.

Die Spätlese kleidet den Mund vollkommen durch seine eindrucksvolle Kombiantion aus perfektem Süße- / Säurespiel, gepaart mit einer druckvollen frischen Säure und typischer Quarz-Mineralität aus.

Die Spätlese ist so fein ausbalanciert, dass die Wahrnehmung der Süße stark in den Hintergrund tritt und eine sehr feingliedrige Gesteinswahrnehmung in den Vordergrund.

Wir können uns zu diesem Wein gut gebratenen Thunfisch mit Teriyaki-Gemüse, oder Zander an Maracujaschaum mit glasierten Curry-Avocadocubes vorstellen. Auch sehr fein zu einem gereiften Gruyère mit Feigengelee.

Ertrag: 50 hl / ha

Lage: BERG ROSENECK

Rebsorte: 100% Riesling

Restzucker (g/l): 80,9

Gesamtsäure (g/l): 10,3

Alkoholgehalt (vol.%): 8

