

2017 Rüdesheimer Magdalenenkreuz Riesling Spätlese VDP.ERSTE LAGE®

Böden: Im östlichen Teil der Stadt angrenzend beginnt die Lage Rüdesheimer Magdalenenkreuz. Die leicht ansteigenden Hänge mit tiefgründigen, kalkhaltigem Lössböden verfügen im unteren Teil über einen hohen Grundwasserstand, der auch in sehr trockenen Jahren für eine ausreichende Wasserversorgung dient. Hier wachsen nachhaltige und sehr fruchtige Weine. 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 ersten Oktober-Woche 2017 gelesen und nach kurzer Maischestandzeit behutsam abgepresst. Durch die kontrollierte, kühle Gärführung und dem langen Hefekontakt konnten wir eine sehr intensive, saftige Spätlese ausarbeiten, die einen sehr schönen Trinkfluss generiert. Dieser Wein wurde im Edelstahl über einen Zeitraum von 4-5 Monaten vergoren.

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

In der Nase präsentiert sich die Magdalenenkreuz Spätlese mit einem feinfruchtigen Ausdruck von reifem Apfel und Birne; einem exotischen Anflug von Grapefruit, Orange und Quitte.

Die geschmackliche Wahrnehmung schafft in Verbindung mit einem einzigartigen Frucht-Säure-Spiel Begeisterung mit intensivem Abgang. Neben diesen expressiven Fruchtnoten fügen sich in dieser sehr saftigen Riesling-Variation auch leicht mineralische Anklänge hinzu.

Diese Spätlese zeigt wie leicht es einem Riesling fallen kann, sich auch neben sehr intensiven Speisen zu behaupten und eine Vielzahl von neuen Kombinationsmöglichkeiten zu eröffnen.

Wir können uns zu diesem Wein gut zu einem leichten Curry mit Pfirsichspalten, einem würzigen Biryani-Hähnchen, oder einfach zu dunkler Schokolade.

Ertrag:	55 hl / ha
Lage:	Rüdesheimer Magdalenenkreuz
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	80,1
Gesamtsäure (g/l):	8,9
Alkoholgehalt (vol.%):	7,5

