

2010 Geisenheimer ROTHENBERG Rheingau Spätburgunder Rotwein trocken

Böden: In der perfekt nach Südwesten ausgerichteten Lage Geisenheimer ROTHENBERG dominiert eine Mischung von rötlichem Tonschiefer und eingemischtem Quarzit. Die roten Tonschiefer sind Süßwassersedimente, dessen rote Farbe das Gestein durch Eisen erhielt, das in einem ariden Klima zu rötlichem Hämatit wurde. Der Boden ist sehr felsig und hart. Er enthält weniger Mineralstoffe als die feinerdereichen Böden vom grauen Schiefer, aber immer noch mehr als die Quarzitböden im Rüdesheimer Berg.

Vinifikation:

Die Trauben wurden gegen Ende der zweiten Oktober Woche 2010 gelesen und nach intensiver Mazeration und Maischegärung in offenen Bütten behutsam abgepresst. Der Ausbau des Jungweines erfolgte bis zum Ende der Gärung im großen Stückfass. Anschließend wurde der Wein in das Weingut Friedrich Becker in Schweigen / Pfalz verlagert, um dort die 21-monatige Reifung in deutscher und französischer Eiche zu vollziehen. Der ROTHENBERG wurde im Mai 2013 gefüllt.

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

In der Nase präsentiert sich der ROTHENBERG sehr lagentypisch und hat in diesem Stadium eine schöne reife Frucht und präsentiert sich mit zurückhaltendem Holz. Geruchlich deutet er einen kühleren Jahrgang mit erstaunlich viel Kraft an, dem wir ein angenehmes, nicht zu wuchtiges Holz zur Seite gestellt wurde. Geschmacklich verbindet sich die üppige Vielfalt aus reifen Kirschen und warmen Beerentönen mit subtilem erdigen und leicht geröstetem Holz, das in wunderbarer Art und Weise mit der Frucht verwoben ist. Tabak und leicht ledrige Nuancen gesellen sich hinzu. Durch die lange Reifung im Barrique, die Konsequenz diesen Wein unfiltriert zu Füllen und die Entwicklung auf der Flasche treiben den Anspruch dieses Weines steil nach oben. Die typische ROTHENBERG-Würze unterstützt den 2010er in jeder Hinsicht und brilliert in der Reife. Dieser Jahrgang präsentiert sich eindeutig schlanker als der vorhergehende, deutet aber in der Machart einen sehr gut gemachten „Old-world Pinot Noir“ an.

Wir können uns zu diesem Wein ein geschmortes Hirschragout mit karamellisierten Birnen und Röstkartoffeln, sowie Schmorbraten vom Hirsch mit Rotkraut und Wurzelgemüse vorstellen.

Ertrag:	35 hl / ha
Lage:	GEISENHEIMER ROTHENBERG
Rebsorte:	100% Spätburgunder
Restzucker (g/l):	1,8
Gesamtsäure (g/l):	5,1
Alkoholgehalt (vol.%):	13,5

