

2018 RÜDESHEIM

Riesling trocken VDP.ORTSWEIN

Böden: Der RÜDESHEIM Riesling ist unsere Interpretation eines in Stahl vergorenen VDP.Ortsweines aus den Lagen Magdalenenkreuz, Kirchenpfad, Klosterlay und Bischofsberg. Im Magdalenenkreuz und Kirchenpfad setzen sich die Böden aus tiefgründigem Quarzit und wasserspeichernden Löss zusammen, an manchen Stellen des Klosterlay findet man mittel- bis tiefgründigen Taunusquarzit. Die Böden bestehen aber überwiegend aus tiefgründigem, kalkhaltigen Löss. Im Bischofsberg stoßen wir auf Sedimentböden, ein kalkarmer Boden der von Stein und Kies geprägt ist. Hierdurch ergibt sich eine gute Wasserhaltefähigkeit. Der Rüdesheimer Bischofsberg liegt vor Wind und Wetter geschützt unterhalb des Niederwalds. Hier erzeugen wir körperreiche Weine mit einer angenehmen, rassigen Säure, die besonders in trockenen Jahren volle und reife Weine mit hohem Lagerpotential hervorbringen.

Vinifikation:

Die Trauben wurden zum Anfang der dritten September-Woche 2018 gelesen und behutsam abgepresst. Beim RÜDESHEIM legen wir großen Wert darauf, dass die Qualität der Trauben auf Spätleseniveau liegt, um einen frischen Ortswein-Typus zu erzeugen der sich zum einen durch die Hefe-Thematik, aber auch deutlich in der Mineralität vom Gutswein abhebt. Unser RÜDESHEIM ist komplett im Edelstahl ausgebaut und durch kühle, langsame Vergärung etwas komplexer als unsere Einstiegsqualitäten.

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

In der Nase präsentiert sich der RÜDESHEIM mit kühler Mineralität und sehr feinen Fruchtklängen, dafür aber umso stärker im Zusammenspiel der Sekundär-Aromen aus der Gärung. Schöne Hefenoten gesellen sich hinzu und unterstützen die Mineralität und elegante Säure durch eine feine Würze mit leicht exotischem Fruchtspiel.

Der mineralische Impact ist hier sehr deutlich und zeigt in Ansätzen was wir in unserer Bergwein-Welt veranschaulichen möchten. Nuancen von Steinobst und typischer Riesling Frucht gesellen sich hinzu.

Der RÜDESHEIM kleidet den Mund durch seine feine, doch gute und straffe Mineralität aus und zeigt geschmacklich reifen Apfel, Mirabelle und Pfirsich. Auch die Wildkräuteraromatik aus dem benachbarten Rüdesheimer Berg findet sich hier wieder.

Wir können uns zu diesem Wein leicht gebratene Hühnerbrust im Blätterteig, oder Zander an Maracujaschaum mit glasierten Curry-Avocadocubes vorstellen.

Ertrag:	60 hl / ha
Lage:	Rüdesheim
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	7,7
Gesamtsäure (g/l):	6,9
Alkoholgehalt (vol.%):	13

