

2018 MAGIC MOUNTAIN

Rüdesheim Riesling trocken VDP.ORTSWEIN

Böden: Der MAGIC MOUNTAIN wird zu Recht als der „Zweitwein unserer Grand Crus“ bezeichnet, da wir für diese Cuvée hauptsächlich Trauben aus unseren Steillagen im Rüdesheimer Berg nutzen.

Der Rüdesheimer Berg ist im Wesentlichen stark durch den Taunusquarzit geprägt; die einzelnen Lagen unterscheiden sich jedoch stark in ihrer mineralischen Prägung. So finden wir im östlichen Teil des Bergs in der Lage BERG ROTTLAND intensive Beimischungen von grauem Schiefer, hingegen im BERG ROSENECK hauptsächlich Quarz und Quarzit. Der westliche Teil des Bergs mit den Lagen BERG SCHLOSSBERG und BERG KAISERSTEINFELS ist neben dem Quarz stark durch roten Schiefer geprägt, wodurch die Weine eine sehr intensive Mineralität und Komplexität erhalten.

Vinifikation:

Die Trauben wurden bis zum Ende der ersten Oktober-Woche 2018 gelesen und nach kurzer Maischestandzeit behutsam abgepresst. Durch Fraktionierung der einzelnen Druckstufen und der Verwendung der Vorlaufphase, sowie der ersten Druckstufe konnten wir sehr klare, hocharomatische Moste gewinnen. Die Cuvée wurde vor der spontanen Angärung zusammengeführt, um die bestmögliche Balance der vier Berglagen zu erzielen und sie durch eine harmonische Gärung zu führen. Der Ausbau erfolgte vornehmlich in großen, alten Eichenfässern über 6 Monate. Durch den Ausbau 'sur lie' möchten wir dem Wein ein sehr ansprechendes Mundgefühl verleihen und ermöglichen ein gutes Reifepotential.

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

In der Nase präsentiert sich der MAGIC MOUNTAIN mit kühler Mineralität und opulenter Nase. Auch hier finden wir schon fast jahrgangstypische leicht kräutrige Nuancen mit würziger Hefe Note.

Die feine Exotik des Jahrgangs spielt hier sehr nuanciert von Lychee und Mango über Papaya und feinsten Anklänge von Passionsfrucht hin zum zarten, fast cremigen Finish das durch den langen Hefekontakt entstanden ist. Der MAGIC MOUNTAIN kleidet den Mund vollkommen durch seine feine Mineralität, gepaart mit reifem Apfel, Mirabellen und Pfirsich aus. Die aus dem Berg gewohnte feine Kräuter Aromatik findet sich in sehr dezenten Anklängen wieder.

Wir können uns zu diesem Wein gut gebratenen Thunfisch mit Teriyaki-Gemüse, oder Zander an Maracujaschaum mit glasierten Curry-Avocadocubes vorstellen.

Ertrag:	50 hl / ha
Lage:	Rüdesheimer Berg
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	6,5
Gesamtsäure (g/l):	7,2
Alkoholgehalt (vol.%):	13

