

2018 Rüdesheimer Drachenstein Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE®

Böden: Die Flächen auf denen wir die Trauben für diesen Wein anbauen liegen zu Füßen der „Germania“ am Niederwald unterhalb der Höhenzüge des Taunus. Diese 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 und schließlich zum heutigen Gebirge des Taunus aufgefaltet. Der Taunusquarzit enthält zu weit mehr als 90 % Kieselsäure ($\text{SiO}_2 = \text{Quarz}$) und nur wenige Glimmer oder Feldspäte. Dem Boden werden aus der Gesteinsverwitterung nur sehr wenig mineralische Nährstoffe nachgeliefert.

Vinifikation:

Die Trauben wurden in der ersten Oktober-Woche 2018 gelesen und direkt im Anschluss per Ganztrauben-Pressung schonend verarbeitet. 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 im Edelstahl über 6 Monate.

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

Im Duft erinnert dieser Wein an reife exotische Früchte und weißen Pfirsich. Leicht rauchige Nuancen gesellen sich hinzu und runden das olfaktorische WOW-Gefühl ab.

Die Exotik des Jahrgangs 2018 zeichnet sich in diesem vollmundigen Wein durch eine sehr opulenten und einem druckvollen Abgang aus.

Er ist gut balanciert und erscheint in einer sehr frischen und gleichzeitig sehr angenehmen mineralischen Stilistik.

Aufgrund seiner Herkunft, den leicht ansteigenden Hängen des Rüdesheimer Drachenstein mit ihrem einzigartigen Terroir; hat dieser trockene Riesling neben der angenehm zurückhaltenden Hefethematik ein sehr angenehmes Säure-Spiel.

Ertrag:	45 hl / ha
Lage:	Rüdesheimer Drachenstein
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	7,1
Gesamtsäure (g/l):	7,1
Alkoholgehalt (vol.%):	13

