

2016 BERG KAISERSTEINFELS GG

Rüdesheim Riesling trocken „Terrassen“

Böden: Der westlichste und kleinste Teil des Rüdesheimer Bergs liegt in Südwestlage oberhalb der Ruine Ehrenfels. Die alten Terrassen lagen lange Zeit brach. Seit 2001 nutzen wir dieses einzigartige Mikroklima wieder. Der Boden enthält eine Mischung von rötlichem Tonschiefer und eingemischtem Quarzit. Die roten Tonschiefer sind Süßwassersedimente. Die rote Farbe erhielt das Gestein durch Eisen, 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. Trockene bis sehr trockene, schwach saure bis neutrale Böden, die zur Austrocknung neigen. Geringer Feinerdeanteil, skelettreich, dadurch geringe Wasserhaltefähigkeit.

Vinifikation:

Die Trauben wurden zum Ende der ersten November-Woche 2016 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 und hocharomatische Moste gewinnen. Die Vergärung erfolgte vornehmlich in großen, alten Eichenfässern über 6 Monate.

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

In der Nase präsentiert sich der 2016 BERG KAISERSTEINFELS mit erfrischend kühler und zugleich sehr leichter Gebirgs-Terrassen-Mineralität zu der sich eine sehr animierende Gelbfrucht hinzugesellt. Spuren von Mirabelle und feinste Anklänge von Holz bilden geschmacklich ein harmonisches Grundgerüst.

Der BERG KAISERSTEINFELS kleidet den Mund vollkommen durch seine imposante Mineralität, gepaart mit reifem Apfel, Mirabelle und Pfirsich aus. Auch die Wildkräuteraromatik aus dem benachbarten Berg Roseneck findet sich hier wieder. Die Säure ist weich und sehr elegant eingebunden. Trotz seiner Jugendlichkeit erahnen wir gelassen was dort kommen wird - eine wundervolle Entwicklung und großes Bergwein-Kino.

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

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Ertrag: | 35 hl / ha |
| Lage: | BERG KAISERSTEINFELS |
| Rebsorte: | 100% Riesling |
| Restzucker (g/l): | 7,7 |
| Gesamtsäure (g/l): | 6,9 |
| Alkoholgehalt (vol.%): | 12 |

