

2017 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 Quarzit Böden. 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 dritten Oktober-Woche 2017 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 mit einem Hefelager von 19 Monaten. Dies ist unser erster Jahrgang, den wir 2 Jahre nach der Lese auf den Markt bringen – so halten wir es konsequent auch bei zukünftigen Jahrgängen.

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

Diesem Wein sind nur Superlative gewachsen. Er entzückt uns in jeder Sekunde der Auseinandersetzung; springt uns schon im Glas mit einer sehr deutlichen Spur von exotischer Frucht und süßem Honig an. Jedoch finden wir auch leichte Noten von Rauch und saftigem Obst. Im Mund entfaltet der 2017 BERG KAISERSTEINFELS ein würziges Feuerwerk, das von einer schier nicht enden wollenden Mineralität getragen wird und die die „Zündschnur“ deutlich schmeckbar macht. Die 19 Monate Hefelager verleihen diesem Wein vom kargen Boden einen enormen Grip und begeistert zugleich mit subtiler Würze. Elegante Unterstützung erhält dieser straffe Zug durch fein nuanciertes Holz, das sich hinzugesellt. Exotische Früchte wie Mango und Sternfrucht gesellen sich hinzu. Ein sehr feiner Wein mit endlos langem Abgang und großem Spannungsbogen.

Ertrag:	35 hl / ha
Lage:	BERG KAISERSTEINFELS
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	6
Gesamtsäure (g/l):	6,1
Alkoholgehalt (vol.%):	12,5

