

2019 BERG ROSENECK GG

Rüdesheim Riesling trocken „Katerloch“

Böden: Die Höhenzüge des Taunus 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 (SiO₂=Quarz) und nur wenige Glimmer oder Feldspäte. Die Gehalte des Gesteins an Erdalkalien und Eisenoxiden sind daher sehr gering. Dem Boden werden aus der Gesteinsverwitterung nur sehr wenig mineralische Nährstoffe nachgeliefert.

Vinifikation:

Die Trauben wurden zum Ende der letzten September-Woche 2019 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 Feinhefelager von 21 Monaten.

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

Der Jahrgang 2019 hat dem BERG ROSENECK GG geruchlich etwas gelbgewürziger, nussiger und mit einem sehr leichten, floraler Duft versehen. Ansprechende gelbfruchtigen Aromen, ein wenig Fenchel und ein zarter Hauch Butter begleiten uns in den weiteren Augenblicken. Warme, karamellige und buttrig-schmelzige Frucht; sowie die etwas rauchige und doch sehr deutliche Mineralik bezeugen die edle Herkunft. Die tänzelnde Säure hat Kraft genug, um einen sehr angenehm würzigen und zugleich deutlich mineralischer Abgang zu verschaffen. Dieser wieder einmal typische BERG ROSENECK besticht schon jetzt mit einem sehr anspruchsvollen Auftakt und wird sich mit zunehmender Reife in seiner vollen Strahlkraft entfalten.

Ertrag:	35 hl / ha
Lage:	BERG ROSENECK
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	4
Gesamtsäure (g/l):	6,7
Alkoholgehalt (vol.%):	13

