

2016 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 Oktober-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 BERG ROSENECK mit einer famosen Fruchtexplosion, absolut animierender Hefe-Textur und einem Hauch von Holz, der ein üppiges und zugleich sehr elegantes Grundgerüst bildet. Der Jahrgang 2016 hat den BERG ROSENECK geschmacklich breit und würzig ausgestattet und überrascht erneut mit feiner Kräutrigkeit, die eine schier endlose Performance bietet und einen wundervoll geradlinigen Weinstil hervorbringt. Es ist interessant wie sich die Lage in den letzten Jahren entwickelt hat und wie filigran sich die Quarzit-Mineralität dennoch gegenüber der subtilen Blüten- und Kräuterwelt behaupten kann. 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.

Wir können uns zu diesem Wein gut fritierte Aubergine mit Miso-Sauce und Bonitoflocken vorstellen.

Ertrag:	35 hl / ha
Lage:	BERG ROSENECK
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	5,4
Gesamtsäure (g/l):	7,8
Alkoholgehalt (vol.%):	12,5

