

2017 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 ersten 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 Feinhefelager von 16 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?

Die „Saftfraktion“ stellt sich vor – in purer Daseinsform und ansprechendster Opulenz. Geruchlich fällt sofort auf, dass es sich bei diesem Wein nicht um einen gewöhnlichen BERG ROSENECK handelt, sondern um eine Facette, die es bisher nur sehr selten gegeben hat. Ein würziges Entrée schon spürbar in der Nase, verfestigt sich im Mund und ebnet den pikanten mineralischen Reflexen den Weg; sehr saftig und zupackend – purer Trinkfluss. Dieser Jahrgang hat einen sehr kräftigen Wein aus dieser grazilen Lage hervorgebracht und wir danken es ihm mit einem Lächeln. Geschmeidig nimmt er Abschied und verschwindet mit einem üppigen Finish. Auch hier gesellt sich leichtes und sehr nuanciertes Holz hinzu. Ein Wein mit gutem Reifepotenzial!

Ertrag: 35 hl / ha

Lage: BERG ROSENECK

Rebsorte: 100% Riesling

Restzucker (g/l): 5,1

Gesamtsäure (g/l): 5,7

Alkoholgehalt (vol.%): 12,5

