

## 2019 BERG ROTTLAND GG

### Rüdesheim Riesling trocken „Hinterhaus“

**Böden:** Der am westlichen Ortsrand von Rüdesheim beginnende Weinberg ist ideal nach Süden ausgerichtet und besitzt ein durchschnittliches Gefälle von 33 %. Die hier vorhandenen Schieferböden sind Schuttböden. Farblich dominiert das Grau des verwitterten grau-blauen Hunsrückschiefer, einem marinen Tonschiefer. Der dunkelbraune, humusreiche Oberboden ist meist von Schieferplatten und feinem Schiefergrus bedeckt. Die Hohlräume zwischen dem Lockergestein sind intensiv durchlüftet. Die Steinauflage schützt vor Austrocknung und Bodenabtrag. Der Boden enthält viel tonige, mineralstoffreiche Feinerde aus der Verwitterung der Tonschiefer. Zusätzlich ist Löss eingemischt. Die Versorgung mit Mineralstoffen ist gut, denn das tonige Substrat ist reich an Kalium, Magnesium, Natrium und Eisen. Die leicht verwitterbaren Tonschiefer liefern ausreichend Nähr- und Spurenstoffe nach. Hier reifen die Trauben am frühesten.

#### **Vinifikation:**

Die Trauben wurden gegen 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 Hefelager von 21 Monaten.

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

Wieder ein typisches GG aus dem BERG ROTTLAND. Ein faszinierend leicht Kräuteriger und zart herb-gewürziger Duft von reifen, teils kandierten gelben Früchten mit mineralischer Rauchigkeit schwirrt uns aus dem Glas entgegen. Die recht saftige Riesling-Frucht und feinste an Birnen erinnernde Noten umspielen mit einer sehr angenehm moderaten Säure den ersten Schluck. Der Wein hat viel Grip und schmeichelt mit würzigen Akzenten. Wir erfreuen uns an der deutlichen, herben Mineralik; die mit leichten Nuancen, an Fenchel erinnernd daherkommt. Wir sind begeistert, der Wein wird mit Luft immer tiefer und komplexer - sehr guter, saftiger, würziger und mineralischer Abgang, wieder mit merklicher, aber vor allem mit der Zeit bestens integrierter Süße.

<b>Ertrag:</b>	35 hl / ha
<b>Lage:</b>	BERG ROTTLAND
<b>Rebsorte:</b>	100% Riesling
<b>Restzucker (g/l):</b>	7,1
<b>Gesamtsäure (g/l):</b>	7
<b>Alkoholgehalt (vol.%):</b>	13

