

2016 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 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 2016 BERG ROTTLAND neben feinen Nuancen von frischem Thymian im Wesentlichen durch eine zupackend intensive Schieferwürze, die eine feine Rauchigkeit mit sich führt.

Die mineralische Prägung trocknet den Mund sehr angenehm in vollendeter Eleganz aus und ein Hauch von Holz schwebt über allem.

Der BERG ROTTLAND präsentiert sich in seiner Jugend schon in bestechender Form und beweist durch guten Zug und satte Trinkigkeit, dass auch ein Wein von dieser Herkunft nicht nur durch Reife zum Trinkvergnügen reicht.

Hier zeigt sich dass die feine, etwas leichtere Stilistik des kühleren 2016er Jahrgangs Weine hervorbringen wird, die sich in den kommenden Jahren sehr exquisit präsentieren werden.

Wir können uns zu diesem Wein ein leichtes Kokos-Curry, oder gegrillte Hähnchenbrust mit Apfel-Mango-Chutney gut vorstellen.

Ertrag: 35 hl / ha

Lage: BERG ROTTLAND

Rebsorte: 100% Riesling

Restzucker (g/l): 6,0

Gesamtsäure (g/l): 6,6

Alkoholgehalt (vol.%): 12,5

