

2017 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 zweiten 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 Hefelager von 15 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?

Dieser BERG ROTTLAND besticht schon im ersten Moment durch feinsten Schieferduft und saftige Zitrusnoten; getragen von der würzigen Grundstruktur die alle 2017er mit sich bringen. Ein neuer Typus von BERG ROTTLAND aber doch mit den gewohnten Attributen behaftet.

Langlebigkeit, Kraft und Saft – in diesem Falle bekommt man nicht genug davon. Pure Eleganz trifft am Gaumen mit einem ausladenden Ausdruck von exotischen Früchten wie Papaya und Mango, aber auch leicht kräutrigen Anklängen zusammen und ein sehr guter Extrakt sorgt für das nötige Volumen. Saftiger Abgang und ein langes Finish machen diesen Wein schon in seiner frühen Jugend zu einem sehr ansprechenden Riesling und wir freuen uns sehr auf die weitere Entwicklung. Großes Bergwein-Kino!

Ertrag: 35 hl / ha

Lage: BERG ROTTLAND

Rebsorte: 100% Riesling

Restzucker (g/l): 5,2

Gesamtsäure (g/l): 7,1

Alkoholgehalt (vol.%): 13

