

2020 BERG SCHLOSSBERG GG

Rüdesheim Riesling trocken „Ehrenfels“

Böden: Der Rüdesheimer Berg Schlossberg ist mit bis zu 70 % Steigung die steilste Weinbergslage im Rheingau. Ihren Namen verdankt die Lage der Burgruine Ehrenfels. Der Boden enthält eine Mischung von rötlichem Tonschiefer und eingemischtem Quarzit. Die roten Tonschiefer sind Süßwassersedimente. Die rote Farbe erhielt das Gestein durch Eisen, das in einem ariden Klima zu rötlichem Hämatit wurde. Der Boden ist sehr felsig und hart. Er enthält weniger Mineralstoffe als die feinerdereichen Böden vom grauen Schiefer, aber immer noch mehr als die Quarzitböden. Trockene bis sehr trockene, schwach saure bis neutrale Böden, die zur Austrocknung neigen. Geringer Feinerdeanteil, skelettreich, dadurch geringe Wasserhaltefähigkeit.

Vinifikation:

Die Trauben wurden am 18.09.2020 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 19 Monaten. Die Weine wurden Anfang Juli 2022 gefüllt.

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

Der Jahrgang 2020 lässt den BERG SCHLOSSBERG herber, fester und tiefer als im letzten Jahr daherkommen. Ein spannender, kräuteriger Duft mit gelbfruchtigen, leicht gelb-gewürzigen und deutlich mineralischen Noten steigt in der Nase empor. Reife, feste, saftige, teils kandierte wirkende, süßliche Frucht und eine sehr feine, reife Säure spielen am Gaumen miteinander. Tief verborgen finden wir einen sehr ansprechend mineralischen Hauch und Anklänge dunkler Beeren. Der Abgang ist ein sehr würziges Feuerwerk mit dezenten Fenchelnoten. Der Wein scheint nach dem 21-monatigen Hefelager noch etwas in sich zu ruhen, kann sich aber, im frühesten Stadium der Flaschenreife, schon gut bemerkbar machen und lässt uns in freudiger Erwartung auf die Jahre blicken die da kommen mögen. Eines ist sicher, hier entwickelt sich großes Bergweinkino!

Ertrag:	35 hl / ha
Lage:	BERG SCHLOSSBERG
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	4,6
Gesamtsäure (g/l):	6,9
Alkoholgehalt (vol.%):	12,5

