

2016 BERG SCHLOSSBERG GG

Rüdesheim Riesling trocken „Ehrenfels“

Böden: Der Rüdesheimer Berg Schlossberg ist mit bis zu 70 % Steigung die steilste Weinberglage 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 zum Anfang 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?:

Der Jahrgang 2016 beschert dem BERG SCHLOSSBERG eine enorme Salzigkeit, die schon im ersten Moment der Annäherung aus dem Glas zu springen scheint. Eine sehr dichte; kompakte Würze und Komplexität lassen in Ansätzen erahnen was sich am Gaumen offenbaren wird.

Das sehr feinmaschig verwobene Grundgerüst aus Würze und Mineralität, aus Holz und Ursprung kleidet den Mund vollends aus und schafft einen Moment der Ruhe, bis der nicht endend wollende Abgang Begehrlichkeiten auf den nächsten Schluck weckt.

Reife Noten von Orangenzesten, subtile Aromen tropischer Früchte und wieder dieser Nachhall aus feinstem Holz und üppigem Grund weisen auf die noble Herkunft hin. Macht jetzt schon enormen Spaß!

Wir können uns zu diesem Wein gegrillten Fisch an exotischen Salaten, oder leicht gebratenes Roastbeef mit Zitronen-Knoblauch-Marinade gut vorstellen.

Ertrag:	35 hl / ha
Lage:	BERG SCHLOSSBERG
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	4,5
Gesamtsäure (g/l):	6,8
Alkoholgehalt (vol.%):	12,5

