

2019 BERG KAISERSTEINFELS GG Rüdesheim Riesling trocken „Terrassen“

Böden: Der westlichste und kleinste Teil des Rüdesheimer Bergs liegt in Südwestlage oberhalb der Ruine Ehrenfels. Die alten Terrassen lagen lange Zeit brach. Seit 2001 nutzen wir dieses einzigartige Mikroklima wieder. 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 feinerreicheren Böden vom grauen Schiefer, aber immer noch mehr als die Quarzit Böden. Trockene bis sehr trockene, schwach saure bis neutrale Böden, die zur Austrocknung neigen. Geringer Feinerdeanteil, skelettreich, dadurch geringe Wasserhaltefähigkeit.

Vinifikation:

Die Trauben wurden zum 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?

Diesem Wein sind nur Superlative gewachsen. Er entzückt uns in jeder Sekunde der Auseinandersetzung; springt uns schon im Glas mit einer sehr deutlichen Spur von exotischer Frucht und süßem Honig an. Jedoch finden wir auch leichte Noten von Rauch und saftigem Obst. Im Mund entfaltet das 2019 BERG KAISERSTEINFELS GG ein würziges Feuerwerk, das von einer schier nicht enden wollenden Mineralität getragen wird. Atemberaubend fein und filigran mit zarten blumigen Aromen. Das Erstaunliche ist, dass die enorme Konzentration diesem Wein fast kein Gewicht verleiht. Dann kommt der gigantisch mineralische Abgang, der für nur 12,5 % Alkohol eine schwindelerregende Intensität hat. Die 21 Monate Hefelager verleihen diesem Wein vom kargen Boden einen enormen Grip und begeistert zugleich mit subtiler Würze. Elegante Unterstützung erhält dieser straffe Zug durch fein nuanciertes Holz, das sich hinzugesellt. Exotische Früchte wie Mango und Sternfrucht spielen mit ein. Ein sehr feiner Wein mit endlos langem Abgang und großem Spannungsbogen.

Ertrag: 35 hl / ha

Lage: BERG KAISERSTEINFELS

Rebsorte: 100% Riesling

Restzucker (g/l): 7,1

Gesamtsäure (g/l): 7,4

Alkoholgehalt (vol.%): 12,5

