

2016 BERG KAISERSTEINFELS

Rüdesheim Riesling Kabinett fruchtsüß

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 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 Ende der ersten November-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. Der Jahrgang bot für fruchtsüße Kabinette ideale Voraussetzungen und wir haben uns dazu entschieden, neben dem Großen Gewächs auch einen edlen Kabinett zu vinifizieren. Die Vergärung erfolgte vornehmlich in Edelstahl über 4 Monate.

Wie riecht er, wie schmeckt er – zu was passt er?:

In der Nase präsentiert sich der 2016 BERG KAISERSTEINFELS Kabinett mit erfrischend kühler und zugleich sehr leichter Gebirgs-Terrassen-Mineralität zu der sich feine Nuancen von Mango, Maracuja und Papaya hinzugesellen.

Spuren von Mirabelle und feinste Anklänge von Holz bilden geschmacklich ein harmonisches Grundgerüst, das von edler Süße und ansprechendem Saft komplettiert wird.

Der BERG KAISERSTEINFELS Kabinett kleidet den Mund vollkommen durch seine fein eingegliederte Mineralität, gepaart mit reifem Apfel, Mirabelle und Pfirsich aus. Auch die Wildkräuteraromatik aus dem benachbarten Berg Roseneck findet sich hier wieder. Die Säure ist weich und sehr elegant eingebunden.

Wir können uns zu diesem Wein gut gebratenen Thunfisch mit Teriyaki-Gemüse, oder Zander an Maracujaschaum mit glasierten Curry-Avocadocubes vorstellen.



Ertrag:	35 hl / ha
Lage:	BERG KAISERSTEINFELS
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	24,5
Gesamtsäure (g/l):	8,0
Alkoholgehalt (vol.%):	9,5