

2016 ROSENGARTEN GG

Rüdesheim Riesling trocken - MONOPOL -

Böden: Im westlichen Bereich der Stadt Rüdesheim liegt die älteste Burganlage des Mittelrheintals – die Brömserburg. Diese Anlage wurde um 1044 n.Chr. erbaut und zählt zu den ersten Siedlungszeugnissen in der Stadtgeschichte. Die Gesamtanlage ROSENGARTEN teilt sich in drei wesentliche, durch alte Quarzitmauern voneinander getrennte Weinberge auf und ist eine Zusammenlagerung von 3 eigenständigen Clos mit besonderem Terroir. In der Lage ROSENGARTEN unterscheiden wir zwischen dem im östlichen Hauptteil gelegenen Rosengarten, dem nördlich der Brömserburg gelegenen Kreuzgarten und dem im Westen angrenzenden Bienengarten. Das durchschnittliche Rebalter liegt in der Anlage bei etwa 35 Jahren und wird auf CORDON bewirtschaftet. Die hier vorherrschenden Böden sind im Wesentlichen aus Schwemmland, tiefgründigen und kalkhaltigen Lössen, sowie einem leichten Quarziteintrag geprägt und besitzen eine gute Wasserführung. Die Weine der Lage Rosengarten bestechen mit einer feinen Frucht und einem nachhaltigen Volumen.

Vinifikation:

Die Trauben wurden zum Ende der ersten Oktober-Woche 2016 gelesen und nach intensiver Selektion und nachfolgender 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 spontan vornehmlich in Edelstahl über einen Zeitraum von 7 Monaten. Zum Herbeiführen der Gärung haben wir 50 Kilogramm hochreifer Trauben in den Most eingebracht.

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

In der Nase präsentiert sich der ROSENGARTEN mit einer üppigen Langgär-Hefe-Thematik die mitunter feine Brioche-Noten aufweist und von kühler Quarzit-Mineralität, sowie dezenter Passionsfrucht begleitet wird. Ein saftig nuanciertes Aromen-Intermezzo von tropischen Früchten und feinste Anklänge von Holz gesellen sich hinzu. Guter Trinkfluss und NOCH zurückhaltende Spontangärungsnoten versprechen eine rosige Zukunft. Der ROSENGARTEN kleidet den Mund vollkommen durch seine imposante Komplexität aus und wir finden auch im Verborgenen die Wildkräuteraromatik aus dem benachbarten Berg Rottland wieder. 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:	ROSENGARTEN
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	3,9
Gesamtsäure (g/l):	5,9
Alkoholgehalt (vol.%):	12,5

