

2020 DRAGONSTONE

Rheingau Riesling fruchtig

Böden: Die Trauben für diesen Riesling stammen maßgeblich aus der (namensgebenden) Lage Rüdesheimer Drachenstein, aber auch aus dem mittleren Rheingau, den Weinbergen in Geisenheim, Oestrich-Winkel, Hattenheim und Erbach. Die hier vorherrschenden Böden setzen sich im Wesentlichen aus tiefgründigen Loess - Lehmböden zusammen. Teilweise findet man auch Beimengungen von tertiären Mergelböden und im Bereich Oestrich wird der Boden von kiesigen Ablagerungen durchzogen. Hierdurch sind hohe Wasserhaltekapazitäten vorhanden, die in trockenen Jahren eine gute Wasser- und Nährstoffversorgung sicherstellen. Damit sind die Voraussetzungen für extraktreiche Weine gegeben.

Vinifikation:

Die Trauben wurden zum Ende der letzten September-Woche 2021 gelesen und behutsam abgepresst. Beim diesem Wein haben wir eine sehr ansprechende Balance zwischen Fruchtaromatik, Süße und Säure geschaffen. Durch langsame und kühle Gärung konnten wir diese Cuvée erschaffen, die einen frischen, spritzigen und hochwertigen Geschmackseindruck bietet. Die Vergärung erfolgte vornehmlich in Edelstahl über 2-3 Monate. Die Vergärung erfolgte vornehmlich in Edelstahl über 2-3 Monate.

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

In der Nase präsentiert sich dieser Riesling mit exotischer Fruchtfülle und sehr ansprechenden Hefenoten. Nuancen von Pfirsich und Aprikosen gesellen sich hinzu; die fein eingebundene, lebhaft Säure wird durch reife Mirabellen-Noten in Szene gesetzt. Dieser Riesling wirkt durch seine Frische und Präsenz schon fast entwickelt, kann aber durchaus als Einsteiger in unsere Riesling-Welt gesehen werden. Wir können uns diesen Wein als Aperitif mit Muscheln, einer leichten Sushi- / Sashimi-Variation, oder Lachs mit Mango-Sauerkraut vorstellen.

Ertrag:	70 hl / ha
Lage:	Rheingau
Rebsorte:	100% Riesling
Restzucker (g/l):	37,5
Gesamtsäure (g/l):	7,7
Alkoholgehalt (vol.%):	10

