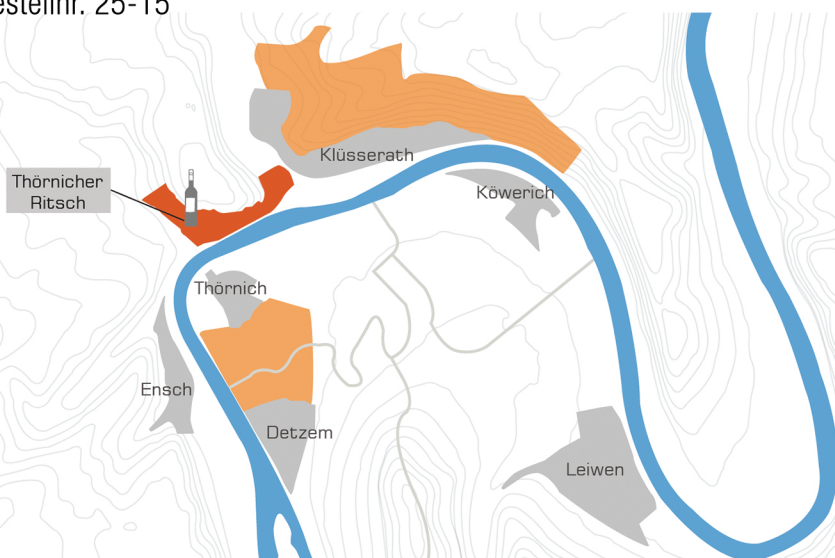


2014 Riesling Kabinett

Kategorie: fruchtige Rieslinge aus der Thörnischen Ritsch

Ap. Nr. 3 560 031 25 15

Bestellnr. 25-15



Weinberg: Im Schneidersberg Thörnicher Ritsch, Schieferlage

Weinbau: 2,4m Zeilenabstand, 1,2m Stockabstand, Trierer Rad Erziehung, bei der die Trauben direkt besonnt werden

Boden: Schiefer mit großen Schieferplatten und wenig Feinerde

Ertrag: ca. 55hl/ha

Ernte: 14. Oktober 2015

Trauben: 90°Oe. Schöne Reife, sehr aromatisch, relativ gesunde Trauben nach starker Selektion

Pressung: 3h Maischestandzeit, pneumatisches Pressen

Ausbau: Vergärung 50% spontan, 50% mit Reinzuchthefer Hefelager bis Februar 2015 im Edelstahltank

Abfüllung: 20. März 2015

Analyse: 9,5% alc / 39g/l Rz/ 8,2g/l Säure

Beschreibung:

Ein charakterstarker Vertreter des klassischen Moselweines, im positiven Sinn, ist der Riesling Kabinett aus der Steillage. Zu diesem Charakter gehört die Spontanvergärung wie selbstverständlich dazu. So entsteht eine beeindruckend vielschichtige Fruchtigkeit, der im Geschmack eine lebendiges Spiel aus Fruchtsüße, Mineralität und Weinsäure folgt – und das bei 9,5% Alkohol - ein Weintyp, um den die Mosel weltweit beneidet wird.

Patrick Bolte, Büscher's Hotel, Bielefeld: ...wirklich toller Sommerwein der aufgrund seiner ausgewogenen Säure und der Mineralität der Schieferlage der perfekt Begleiter für laue Sommerabende ist. Und das bei 9,5 %. In der Qualität zu dem Preis unschlagbar!

Trinktemperatur: 9-12°C

