

## Weinexpertise

### 2019 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese

**Geschmack:** fruchtig süß  
Duftig, Mineralisch, Länge

**Restzucker:** 55,1 g/L  
**Säure:** 8,1 g/L  
**Allergenhinweis:** enthält keine Milch- und Ei Allergene, enthält Sulfite

**Trinktemperatur:** 6 - 8° C

**Passt zu:** der Wein am Abend, zum Dessert oder Käse

#### Der Weinausbau:

Die Trauben wurden am 07.10.2019 per Hand gelesen und per Bütte zur Kelter transportiert.

Das Ausgangsmostgewicht betrug 90° Oechsle.

Der Most wurde durch Sedimentation vorgeklärt und mit Reinzuchthefer vergoren.

Anfang April erfolgte ein erster Abstich von der Hefe, am 09.06.2020 wurde der Wein auf die Flasche gefüllt.

#### Das Terroir:

Der Berg Roseneck ist ein dem Rhein direkt zugeneigter Steilhang, mit einem steinigen Taunusquarzit-Boden.

Im Kern der Lage treten Quarzitfelsen hervor, die mit Wildrosen, Hagebutten und Schlehenhecken bewachsen den umliegenden Weinbergen den Namen geben.

Die alten Flurnamen des Berg Roseneck sind schon seit 1200 bekannt.

Der Boden ist mittelgründig, steinig mit Schiefer und Quarzit.