

WEINGUT
Dr. NÄGLER

RHEINGAU - RIESLING
aus dem UNESCO WELTERBE

Weinexpertise

2023 Rüdesheimer Bischofsberg Riesling Kabinett

Geschmack: feinherb
würzig, saftig, duftig,
u J d

Restzucker: 19,1 g/L
Säure: 7,5 g/L
Allergenhinweis: enthält keine Milch- und Ei Allergene, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 8 - 10° C

Passt zu: Vegetarischem, Asiatischer Küche, Geflügel,
oder als Begleiter des Abends

Der Weinausbau:

Die Ernte erfolgte am 28.09.2023 per Hand, die Trauben wurden per Bütte zur Kelter transportiert.

Das Ausgangsmostgewicht betrug 93° Oechsle.

Der Most wurde durch Sedimentation vorgeklärt und mit Reinzuchthefer leicht gekühlt vergoren.

Ende März erfolgte der von der Hefe, am 11.04.2024 wurde der Wein auf die Flasche gefüllt.

Das Terroir:

Der Rüdesheimer Bischofsberg ist eine leicht nach Süden geneigte Hanglage, in der tiefgründige, kalkhaltige leichte Lößböden vorherrschen.

Die tiefgründigen Böden verfügen über eine gute Wasserhaltefähigkeit.

Das Gebiet des Bischofsbergs gehört zum Rüdesheimer Oberfeld unmittelbar oberhalb der Rüdesheimer Altstadt und kann als die älteste Lage Rüdesheims bezeichnet werden.

1074 hat der Erzbischof Siegfried von Mainz den Rüdesheimer „Unterthanen“ gegen eine geringe Naturalabgabe, die deutlich unter dem üblichen Zehnten des Ertrages lag, „jenes steinige und unangebaute Land zum Anbau und Anlage von Weinbergen überlassen und unter sie zum verteilen befohlen“.