

RHEINGAU - RIESLING aus dem UNESCO WELTERBE

Weinexpertise

2019 Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling Spätlese Alte Reben

Geschmack:

trocken

mineralisch, gehaltvoll, körperreich

Restzucker:

8,4 g/L

Säure:

6,8 g/L

Allergenhinweis:

enthält keine Mich- und Ei Allergene, enthält Sulfite

Trinktemperatur:

8 - 10° C

Passt zu:

hellem Fleisch, Geflügel, Käse,

oder als Begleiter des Abends

Der Weinausbau:

Die Trauben wurden am 01.10.2019 per Hand gelesen und per Bütte zur Kelter transportiert.

Das Ausgangsmostgewicht betrug 95° Oechsle.

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

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

Das Terroir:

Benannt nach Burg (Schloss) Ehrenfels- erbaut um 1211- ist der Berg Schlossberg ein extremer Weinberg mit bis zu 60% Hangneigung. Die nach Süden exponierte Steillage besteht aus verwittertem Schiefer und Taunusquarzit und gehört unbestritten zu den Filetstücken des Rheingaus. Nirgendwo im Rheingau wird es im Sommer heißer als zwischen den Rebstöcken nahe der alten Burgruine. Die wasserdurchlässigen Böden und die gute Bewindung des Hangs fördern die Traubengesundheit im Herbst.

Die Weinberge der "Alten Reben" wurden Mitte der 70 er Jahre gepflanzt Die Trauben sind klein, aber schmecken unheimlich konzentriert und würzig.