

WEINGUT
Dr. NÄGLER

RHEINGAU - RIESLING
aus dem UNESCO WELTERBE

Weinexpertise

2018 Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Kabinett

Geschmack: trocken
mineralisch, stoffig, harmonisch

Restzucker: 3,7 g/L
Säure: 6,0 g/L
Allergenhinweis: enthält keine Mich- und Ei Allergene, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 8 - 10° C

Passt zu: Vegetarischem, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte

Der Weinausbau:

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

Das Ausgangsmostgewicht betrug 91° Oechsle.

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

Im Februar erfolgte ein erster Abstich von der Hefe, am 08.04.2019 wurde der Wein auf die Flasche gefüllt.

Das Terroir:

1031 erstmals erwähnt stammt der Name Rottland von dem alten Wort rotten- roden. Die Lage Berg Rottland umfasst einen unmittelbar am Rhein gelegenen bis zu einer Höhe von 100m aufsteigenden nach Süden exponierten Steilhang, im Kerngebiet einen sich nach Süden öffnenden sanften Hohlspiegel und weiter nach Osten einen südlich geneigten Hang bis unter die Häuser von Rüdesheim.

Der Boden besteht aus steinigem, trockenem Schiefer, Quarzit und Kies, mit zum Teil leichter Lößabdeckung. Die Lage ist von Spätfrösten nahezu ungefährdet und hat eine gute, stets abtrocknende Bewindung.