

2016
RIESLING

– TRADITION –



Riesling ist definitiv die wichtigste Rebsorte im deutschen Weinbau und Aushängeschild für unsere Weintradition. Gerade deshalb haben wir einen hohen Anspruch an unsere Riesling Sekte und stellen diese nur in den – für uns - besten Jahren her. Für den Jahrgang 2016 haben wir unseren Riesling erstmalig nur in Magnum Flaschen gefüllt, um ihm noch bessere Reifebedingungen zu geben. In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen von gelbem Pfirsich, Limette und grüner Apfel. Am Gaumen finden sich Aromen von Zitrusfrüchten wie auch Pomelo, Grapefruit und reifer Aprikose wieder. Nach mehr als 5 Jahren Hefelager zeigt er feine Anklänge von kandierter Orangenzeste, unterlegt von floralen Noten. Er ist knackig und zugleich saftig! Lebendige frische Säure, eleganter Schmelz und Mineralik am Gaumen. Die feine Perlage spiegelt seine pure Lebendigkeit wieder. Die formschöne Flasche ist ein Hingucker für jede Feier oder besonderen Anlass.

WISSENSWERTES

REBSORTE
100 % Riesling

HEFELAGER
über 55 Monate

BODEN | HERKUNFT

Kalkhaltiger Unterboden | Lehm | Kiesige Auflagen im Oberboden

VINIFIZIERUNG

69% Edelstahl | 31% Holzausbau | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2016 -

Milde Temperaturen im Winter | Wetterumschwung mit winterlicher Kälte bis April | kaum ein Jahr, dass so viel Niederschlag im Mai und Juni verzeichnete | Anschließend ein „Sommermärchen“ im Herbst | im ständigen Kampf mit der Natur haben die Reben Außergewöhnliches geleistet | ein Jahrgang, der alles abverlangte, aber unvergessen bleibt

TRAUBENLESE
29. August 2016

TIRAGEFÜLLUNG
19.06.2017

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche | 01/22

DOSAGE
Brut | 6 g/l

SÄURE
7,2 g/l

ALKOHOL
12 % Vol.

