

2018 Berg Roseneck Riesling „Ramstein“ | Urstück



Kellermeister: Carl Ehrhard

Rebsorte: 100% Riesling

Geschmack: Trocken

Mostgewicht: 90° Oe

Säure: 7,5 g/l

Alkohol: 12,5 %

Restzucker: 1,3 g/l

Vinifikation:

Selektive, sehr späte Handlese der gesunden Trauben aus der Lage Berg Roseneck am Aussichtspunkt „Ramstein“. Natürliche 24 stündige Vorklärung durch Absetzen und Spontanvergärung im 1200l Holzfass bis in den Januar. Lagerung auf der Feinhefe im Holzfass bis zur Füllung Ende Juli und dann einmalige Filtration. Keine Verwendung von Schönungsmitteln.

Verkostungsnotiz:

Gleich zu Beginn wie ein saftiger, süßer Pfirsich und gelbe Kirschen, ein Hauch Vanille gesellt sich dann dazu und natürlich reichlich Zitronenfrische. Das Urstück Ramstein ist schon gut zugänglich mit einer leichten, spritzigen Art – wird mit Entwicklungszeit immer eleganter und langlebiger. Final kommt ein Hauch von Zitronengras, Banane und ganz zart Basilikum dazu – geniale Vielfalt.