

2018 Riesling Kabinett Feinherb | Ortswein



Kellermeister: Carl Ehrhard

Rebsorte: 100% Riesling

Geschmack: Feinherb

Säure: 7,6 g/l

Alkohol: 11,5 %

Restzucker: 7,9 g/l

Vinifikation:

Selektive Handlese von Weinbergen im Roseneck (Mineralität) und Klosterlay (Eleganz und Körper). Natürliche Vergärung getrennt im 1200l Holzfass und 1200l Edelstahltank, nach der Gärung Lagerung im 1200l Holzfass auf der Feinhefe ohne Schwefelzugabe, einmalige Filtration 2 Tage vor der Abfüllung im Mai/Juni.

Unsere feinherben Rieslinge haben in der Regel je nach Jahrgang maximal 8-12gr Restzucker, nur um die Säure zu glätten, ohne die Weine süß erscheinen zu lassen - eben „Feinherb“

Verkostungsnotiz:

Unglaublich viel saftiger CoxOrange-Apfel, etwas Muskat und Grapefruit. Dezent weiche Rosennote final und sehr, sehr saftig im Mund. Braucht aber auch noch viel Entwicklungszeit. Nach ein paar Tagen im Kühlschrank bekam er gelbsaftige Mango- und Banane-Noten, macht Durst auf mehr...

