

Riesling!

2019 Steinterrassen Riesling

SELEKTION AUS GROSSEN LAGEN

Dieser trockene Riesling kommt unseren Großen Gewächsen sehr nahe, die Trauben aus den alten Reben auf 3 steilen Terrassen in unserer Parzelle „In der Rossel“ (Teil der Lage Klamm) bilden die Basis, zu der unser Winzer Karsten Peter trockenen Riesling aus anderen nahegelegenen GG-Lagen hinzufügt, daraus entsteht unser Steinterrassen Riesling. Die extrem warme Vegetationsperiode 2018 bescherte uns Weine mit außergewöhnlicher Reife und ausgeprägten exotischen Fruchtaromen, aber auch viel Wildkräutercharakter. Das gibt aber wiederum keine Spur von Opulenz, eher ist dies ein glatter und sehr eleganter Wein. Der Steinterrassen Riesling 2019 ist ein bemerkenswert eleganter trockener Wein, der sich gerade erst zu zeigen beginnt und jahrzehntelang altern könnte.

Wir empfehlen rotes Fleisch, wie Roastbeef oder auch Entrecôte. Dazu passt gegrilltes Gemüse und ein cremiges Risotto.

Boden: Bedingt durch das spezielle Kleinklima auf den Schotterböden der Kertz wachsen hier außergewöhnliche Trauben, hinzukommen Trauben aus unserem Steinberg, von Böden aus Lemberg-Porphyr der extrem karg und vulkanischen Ursprungs ist. Am Rotenberg finden sich Böden aus der Zeit des Rotliegenden, durchsetzt mit Rhyolith. So vielschichtig die Böden, so interessant ist der Wein, der daraus hervorgeht.



Klassifikation Selektion aus VDP.GROSSE LAGE®	Alkohol 13,0 %
Geschmack Trocken	Restzucker 5,0 g/l
Rebsorte Riesling	Säure 8,0 g/l
Ertrag 35 hl/ha	Trinktemperatur 8-12 Grad
Ausrichtung der Lage Süden	Trinkreife sofort – 2029
Boden Melaphyr, Carbonschiefer, Rhyolith	
Neigung Steillage	
Ausbau Halbstück und Edelstahl	