

Riesling!

2018 Steinterrassen Riesling

VDP.GUTSWEIN - SELEKTION AUS VDP.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 2018 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 VDP.Gutswein | Alkohol 12,5 % |
| Geschmack Trocken | Restzucker 7,0 g/l |
| Rebsorte Riesling | Säure 7,2 g/l |
| Ertrag 35 hl/ha | Trinktemperatur 8-12 Grad |
| Ausrichtung der Lage Süden | Trinkreife sofort – 2028 |
| Boden Melaphyr, Carbonschiefer, Rhyolith | |
| Neigung Steillage | |
| Ausbau Halbstück und Edelstahl | |

Art. Nr.: 189413 AP- Nr. 775005303019

EAN- Code Flasche: 4035384941836

EAN- Code Karton: 4035384941881