



2019 Leckerberg Riesling trocken

Unsere Lagenweine sollen Ausdruck von Klima, Lage, Boden und Jahrgang sein. Sie sollen mit jedem Glas die Besonderheit ihrer Herkunft widerspiegeln. Deshalb kommen sie nur aus den besten Weinbergen unserer Toplagen, auf denen unsere ältesten Reben stehen. Durch kleine Erträge erreichen die Weine so Reife und Ausdruck, Mineralität und Länge.

Die Lage

Die Lage Leckerberg ist südöstlich ausgerichtet. Die Reben stehen in Tonmergelböden mit Kalkeinschlüssen. Das Spannende ist die hohe Lage des Leckerbergs, er gehört zu den höchsten Lagen Rheinhessens. Dies bringt eine späte Reife mit sich, die Hanglage lässt den Nebel im Herbst nach unten abfließen und so können sich die Trauben im Spätherbst viel Sonne gönnen.

Unsere Arbeit

Riesling im Tonmergel wächst schwach und trägt von Natur aus wenige, lockerbeerige Trauben, die wir teilweise noch halbieren. In der Traubenzone wurden einige Blätter entfernt. Gerade so viele, dass die Trauben nach Schauern besser abtrocknen, aber so wenige, dass sie vor Sonnenbrand geschützt sind. Gelesen wurden die Trauben in mehreren Durchgängen, um nur vollreife, aber trotzdem gesunde Trauben zu erhalten. Eine Standzeit im eigenen Saft extrahiert das volle Potential der Trauben, bevor gekeltert wird.

Eine langsame, spontane Vergärung, wenige Pumpvorgänge und ein langes Hefelager tragen dazu bei, dass die Aromen, die die Trauben mitbrachten, auch erhalten bleiben und im Wein schmeckbar sind.

Der Wein

Ein ausdrucksstarker Riesling, dem man seine Herkunft anschmeckt, Kalksteinaromatik, intensive, reife Frucht, minzige Frische



-Alk. 13,0%vol Restsüße 5,6 g/l Säure 7,3 g/l -