



2018 Riesling Eiswein edelsüß – Albiger Hundskopf

| | |
|---------------|----------------------|
| Jahrgang: | 2018 |
| Rebsorte: | Riesling |
| Geschmacksr.: | edelsüß |
| Anbaugebiet: | Rheinhessen |
| Inhalt: | 0,375 L. |
| Alkohol: | 12,5% vol. |
| Säure: | 7,7 g/l |
| RZ: | 104,3 g/l |
| Auszeichnung: | Goldener Kammerpreis |



Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere wunderbare Weingegend. Austernbänke und Muschelkalk erzählen die faszinierende Geschichte. Der Albiger Hundskopf ist ein windoffener Südwesthang mit bis zu 45° Steigung und optimaler Sonneneinstrahlung. Der kalkhaltige Boden mit reichen Tonanteilen ist ein optimaler Wasser- und Wärmespeicher. Hier wachsen besondere edelsüße Weine mit großem Lagerpotential.

Vinifizierung

Am 21. Januar 2019 wurde dieser Eiswein bei Mondfinsternis und minus 12° Celsius geerntet und sehr schonend gekeltert. Dabei tropfte nur der goldgelbe hochkonzentrierte Saft aus der Kelter. Die sehr geringe Menge Eisweinmost vergor bis zum 22. März bei max. 19°C im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung. Die langsame Vinifizierung, der natürliche Restzucker und der ausgewogene Alkoholgehalt machen diesen Eiswein extrem lagerfähig.

Weinbeschreibung

Die goldgelbe Farbe passt zu den reifen Aromen von Ananas, Aprikose und Mirabelle. Das für einen Riesling so bezeichnende Süße-Säure-Spiel belebt diese Fruchtaromen auf der Zunge zu einem animierenden Geschmackserlebnis.

Empfehlung

Ideal als Aperitif und Digestif. Servieren Sie diesen Wein mit einer Temperatur von 6°C und 10°C, so entfaltet sich das Aroma am besten.



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de