



2018 Ortega Auslese edelsüß - Albiger Hundskopf

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Ortega
Geschmacksr.:	edelsüß
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	11,0 vol. %
Säure:	6,0 g/l
RZ:	62,3 g/l
Auszeichnung:	Goldener Kammerpreis

Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere fruchtbare Weingegend. Austernbänke und Muschelkalk erzählen die faszinierende Geschichte. Der Albiger Hundskopf ist ein 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

Spät im Herbst wurden die selektionierten Trauben mit über 100° Oechsle geerntet, ohne jeglichen Pumpvorgang in die Kelter gefüllt und sofort schonend abgepresst. Anschließend vergor der Most über Wochen bei 16-19°C im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung. Der unvergorene Anteil an Traubensaft im Wein gibt die ganz besondere Süße, Frucht und Fülle.

Weinbeschreibung

Die Ortega Auslese verführt in der Nase mit Fruchtaromen von Ananas, Banane und Honigmelone. Im Geschmack wird diese saftige Exotik ergänzt von einer Hauch Blütenhonig. Sommer pur!

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C
passt gut zu Crème Brûlée



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

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