

2020 Riesling Auslese Barrique trocken - Alzeyer Römerberg

Bestellnr.: 318

Jahrgang: 2020 Rebsorte: Riesling Anbaugebiet: Rheinhessen

Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13,0 vol.% Säure: 7,7 g/l

8,4 q/l

Auszeichnung: Silberner Kammerpreis, Silber AWC



Das Terroir

RZ:

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere fruchtbare Weingegend. Die Römer wussten das zu nutzen und legten erste Weinberge an. Der Alzeyer Römerberg ist ein Südhang mit idealer Sonneneinstrahlung. Der Boden aus verwittertem Kalk mit viel Ton und Sand bringt Weine mit reifer Frucht, viel Mineralität und großer Lagerfähigkeit.

Vinifizierung

Der Rieslingweinberg aus dem Jahr 1984 nutzt das Potential der uralten Weinlage Römerberg. Durch Ertragsregulierung auf 5000 L/ha erreichen wir den hohen Extrakt in den Trauben. Nach später selektiver Lese, Traubenbewegungen ausschließlich im freien Fall und Maischestandzeit werden die Trauben am nächsten Tag schonend gepresst. Der Most vergor über 12 Wochen im Barrique. Das Lagern auf der Feinhefe über mehr als 6 Monate schenkt dem Wein seine Fülle, Struktur und Dichte.

Weinbeschreibung

Elegante Fruchtaromen von Citrus und Aprikose sowie Vanille. Die alten Reben bringen aus diesem Weinberg eine enorme Mineralität und Dichte hervor, die sich im Zusammenspiel mit den feinen Holznoten auf der Zunge entfalten. Opulenter, fast verspielter und feiner Nachklang. Sehr gute Lagerkapazität.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C

passt gut zu Pute, Ente, Feta und grünem Salat mit Nüssen

