

RIESLING Bergweingarten 2019

STIL Der Riesling Bergweingarten besticht mit einer ausgeprägten Steinobstfrucht in der Nase, intensive Marille, etwas gelber Pfirsich gepaart mit zarter Kräuterwürze ergeben ein intensives Geruchserlebnis. Am Gaumen trocken, mit einem zarten Schmelz und lebendigem Frucht-Säurespiel. Es zeigen sich Zitrus, Marille, ein Hauch Exotik mit Mango, ein gut strukturierter Körper, der trotzdem trinkfreudig wirkt und in einem und lang anhaltenden Abgang endet.

HERKUNFT Die Riede Bergweingarten ist eine Südosthanglage am Leithaberg mit ca. 25-jährigen Rebstöcken. Ein karger Schieferboden, bestehend aus verwittertem Glimmerschiefer mit einer dünnen Auflage aus sandigem Lehm bietet die Grundlage für unseren ausdrucksstarken Riesling Bergweingarten.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese und kurze Maischstandzeit. Der ausgeglichene Witterungsverlauf 2019 ermöglichte eine besonders balancierte Ausreifung der Trauben. Mit einer langsamen Vergärung im Edelstahl und einigen Monaten Feinhefelagerung unterstützten wir den fruchtintensiven Charakter des Rieslings.

DATEN 13,0 % vol Alc.; 6,4 g/l Sre.; 2,5 g/l RZ
Stahltank

James Suckling 91

Falstaff 90

