

Riesling

Jahrgang:	2014
Lage:	Erbacher Michelmark
Rebsorte:	Riesling
Weinart:	Weißwein
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Kategorie:	Lagenwein
Geschmack:	feinherb
Anbaugebiet:	Rheingau
Restsüße:	15,5 g/l
Gesamtsäure:	7,9 g/l
Alkohol:	12,0 % vol
Lesedatum:	02.10.2014
Ernteertrag:	0,75 ltr pro qm Weinberg (75 hl/ha)
Herstellung:	Für unsere Lagenweine suchen wir uns, den besten Weinberg der Lage aus. Diese Filetstücke werden einzeln geerntet und ausgebaut. Um solche Weine zu erzeugen sind aber noch viele zusätzliche Eingriffe in Weinberg nötig. So werden die Rebanlagen nach der Blüte in der Traubenzone entlaubt, um die Besonnung der Trauben zu verbessern. Kurz darauf werden die Trauben halbiert, was eine lockerere Traubenstruktur und eine reduzierte Erntemenge zufolge hat.
Fülltag:	16.04.2015
Flaschen:	1.831
Beschreibung:	Ein Wein der alten Schule, der mit seiner leichten Süße, der Geschmacksfülle und dem feinen Schmelz, den ganzen Mundraum ausfüllt. Ein Maul voll Wein, wie die alteingesessenen Rheingauer sagen.
Speiseempfehlung von M. Rall:	Treppchen's Sommerbratwurst gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven, Käse und Rosmarin
Trinkempfehlung:	10–12°C
Artikelnummer:	14124

