



2014 Reiterpfad G.C.

- Lage:** Der Name Reiterpfad geht zurück auf einen römischen Heerpfad. Die Kreuzung zweier Römerstraßen machte diesen Ort strategisch bedeutsam. Der Boden besteht aus sandigem Lehm mit Buntsandstein- und Kalkgeröll.
- Klassifikation:** Angelehnt an die Königlich-Bayrische Lagenklassifikation von 1828 haben wir für unsere Weine und Lagen eine Qualitätspyramide erstellt, die sich an dem burgundischen Prinzip orientiert. G.C. und P.C. Rieslinge stammen aus den wertvollsten Lagen des Weinguts. Eine Stufe darunter finden sich die Ortsrieslinge, der Gutsriesling bildet die Basis der Qualitätspyramide.
- Jahrgang:** 2014 war ein Jahr mit Sonne und Regen in optimaler Balance. Die frühe Blüte ließ zunächst einen frühen Lesebeginn erwarten. Aber der eher kühle und regnerische Sommer verlangsamte das Wachstum der Trauben und mündete in kühle Nächte zu Beginn der Reife – optimale Bedingungen für eine sehr ausgeprägte Frucht. Die Weine sind geprägt durch eine hohe, physiologische Reife, perfekte Säure und eine kühle, fein verwobene Frucht. Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im Oktober 2014, anschließend schonende Kelterung.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2015, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierte, spontane Gärung und anschließender Ausbau im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Subtile gelbe Fruchtnoten und feine Mineralität in die Nase. Im Mund gelbe Steinfrüchte, roter Apfel und eine wahre Gewürzexplosion, abgerundet durch eine feingliedrige Mineralität.
- Empfehlung:** 14°C Trinktemperatur
- Analyse:** Alkohol: 13,0 % vol.
Restsüße: 6,3 g/l
Säure: 5,9 g/l
Enthält Sulfite.