



2015 Ruppertsberger Riesling Auslese

- Lagen:** Hochreife Trauben aus den Ruppertsberger G.C. Lagen.
- Klassifikation:** Angelehnt an die Königlich-Bayrische Lagenklassifikation von 1828 haben wir für unsere trockenen 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 den Abschluss der Qualitätspyramide.
In ausgewählten Jahrgängen ergänzen edelsüße Weine von der Auslese bis zur Trockenbeerenauslese unser Sortiment.
- Jahrgang:** Einem milden Winter mit wenig Niederschlag folgte ein mildes, aber nicht zu warmes Frühjahr. Anfang Juni setzte dann sehr trockenes und warmes Wetter ein, was eine sehr gute und frühe Blüte begünstigte. Bereits zum Blütezeitpunkt Mitte Juni herrschten teilweise hochsommerliche Temperaturen, welche sich bis weit in den Spätsommer fortsetzten. Der Sommer war geprägt von großer Trockenheit und hohen Temperaturen und sorgte so für ein sehr rasches Wachstum der Trauben. Durch die tiefe Verwurzelung unserer Rebstöcke – bedingt durch unsere biodynamische Bewirtschaftung – war aber zu jedem Zeitpunkt eine gute Wasserversorgung gewährleistet. Schon Ende August konnten wir so die ersten Trauben für unsere Sekte lesen. Die Hauptlese begann Anfang September und war bereits am 2. Oktober abgeschlossen – der kürzeste Lesezeitraum in der Geschichte des Weingutes. Alle Trauben waren perfekt reif, mit ausreichend Säure ausgestattet und vollkommen gesund.
- Lese:** Selektive Handlese hochreifer Trauben im September 2015, anschließend schonende Kelterung in unserer Korbpresse.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierte Gärung im großen Eichenholzfass und anschließender Ausbau im Edelstahltank.
- Sensorik:** Reif, vollmundig, cremig mit feinen Würznoten und prickelnder Mineralität, fast könnte man glauben eine Beerenauslese zu kosten.
- Analyse:** Alkohol: 10,0 % vol.
Restsüße: 117,1 g/l
Säure: 9,6 g/l
Enthält Sulfite.