



2016 Riesling trocken (Estate Riesling)

- Lagen:** Der Riesling trocken ist unser Basiswein, eine Cuvée aus Riesling-Lagen in Wachenheim, Deidesheim und Ruppertsberg.
- 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 den Abschluss der Qualitätspyramide.
- Jahrgang:** Nach einem milden Winter folgte ein kühles Frühjahr, so dass sich die Blüte etwas verzögerte. Selten waren die ersten Monate eines Jahres so sehr von Regen geprägt wie 2016. Intensive Laubarbeit und Stärkung der Pflanzen durch unsere biodynamische Bewirtschaftung waren entscheidend für Top-Qualitäten und gute Erträge. Erst ab August wurden wir mit traumhaftem, warmem Sommerwetter entschädigt. Kühle Nächte sorgten für optimale Bedingungen für eine perfekte Traubenreife. Das wunderbare Herbstwetter ermöglichte uns eine optimale Traubenselektion und eine entspannte Lese wie seit Jahren nicht mehr über einen sehr langen Lesezeitraum von fast sieben Wochen. Die Lese war am 15. Oktober abgeschlossen und brachte uns Weine in den Keller, die von einer kühlen Leichtigkeit geprägt sind, fein in der Stilistik, sehr mineralisch und leichter im Alkohol als 2015.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2016, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Anschließender Ausbau im Edelstahl und im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Frischer, eleganter Duft nach Apfel und Limone mit leicht floraler Note. Saftige Säure, feine Mineralität, schlank, lebendig und unkompliziert.
- Empfehlung:** Unser Gutsriesling ist nicht nur für die leichte, kalte Sommerküche ein idealer Essensbegleiter. Er eignet sich auch hervorragend für Fisch- und Geflügelspeisen sowie die mediterrane Küche.
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol.
Restsüße: 3,5 g/l
Säure: 7,8 g/l
Enthält Sulfite.