



2016 Ruppertsberger Riesling

- Lagen:** Cuvée aus nicht klassifizierten Riesling-Lagen in 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:** Einem milden Winter folgte ein kühles, regenreiches Frühjahr. Die Blüte setzte relativ spät ein. Intensive Laubarbeit und Stärkung der Pflanzen durch unsere biodynamische Bewirtschaftung waren entscheidend für Top-Qualitäten und gute Erträge. Ab August wurden wir mit traumhaftem, warmem Sommerwetter entschädigt. Kühle Nächte brachten optimale Bedingungen für eine perfekte Traubenreife. Das wunderbare Herbstwetter ermöglichte uns eine entspannte Lese wie seit Jahren nicht mehr über einen 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:** Tempertaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Anschließender Ausbau im Edelstahl und im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Frischer, eleganter Duft nach Apfel und Pfirsich mit leichter Würze und floraler Note. Saftige Säure, feine Mineralität, schlank und lebendig.
- Empfehlung:** Unser Ruppertsberger Riesling ist nicht nur für die typische pfälzer Hausmannskost ein idealer Essensbegleiter. Er eignet sich auch hervorragend für Pastagerichte.
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol.
Restsüße: 2,6 g/l
Säure: 7,5 g/l
Enthält Sulfite.