



2017 Riesling Brut

- Jahrgang:** Ein fast mediterranes Jahr: Der recht milde Winter ging nach einem sehr feuchten Januar und Februar in einen sehr warmen März über. Bei ausreichend Wasser erfolgte der Austrieb bereits in der zweiten Märzhälfte. Somit war hier bereits der Grundstein für einen frühen Lesebeginn gelegt. Nach Abschluss der Blüte und zu Beginn des Beerenwachstums setzte allerdings eine große Trockenheit ein, die über die gesamte Zeit des Beerenwachstums anhielt. Der sehr warme Sommer brachte bereits Ende August die ersten Trauben zur Reife, die Hauptlese begann schon Anfang September und war bereits am 22. September abgeschlossen, so früh wie nie zuvor. Die Weine zeigen sich körperreich, sehr gut strukturiert und zugänglich. Wir rechnen aufgrund der optimalen Traubenreife mit sehr lagerfähigen Weinen.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder Trauben im September 2017 und anschließende schonende Ganztraubenpressung.
- Biodynamie:** Seit 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierten Gärung im kleinen Edelstahltank und im großen Eichenholzfass. Im April 2018 auf Flaschen gezogen und später im klassischen Verfahren abgerüttelt. Das Hefelager betrug 18 Monate.
- Sensorik:** Frische Apfelnote gepaart mit feinem Zitrusaroma. Ein reicher, aber zugleich komplex aufgeklärter Körper wird von einer markanten Struktur perfekt ausbalanciert. Die subtil mit dem Wein verwobene Kohlensäure sorgt für feinstes Mousseux. Am Gaumen feinfruchtig mit mineralischem Nerv. Ein klassischer Riesling-Sekt mit Reifepotential.
- Empfehlung:** 8°C Trinktemperatur
- Analyse:** Alkohol: 12,0% vol.
Restsüße: 5,0 g/l
Säure: 7,7 g/l
Enthält Sulfite.