



## Gutsrieslinge

*Bei unseren »Visitenkarten-Weinen« legen wir besonderen Wert auf das, was man von einem prototypischen Mosel-Riesling erwartet: Duftigkeit, schöne Frucht, feine mineralische Noten und die unnachahmliche feste Zartheit; Lagentypizität ist naturgemäß nicht das Ziel.*

*Die Trauben für diese Weine wachsen auf ausgesuchten Parzellen rund um Reil. Manche davon sind zu klein, um ihre Erträge gesondert abzufüllen, auf anderen sind die Rebstöcke noch etwas jünger. Ob in der Reiler Goldlay, der Pündericher Marienburg, dem Burger Hahnenschrittchen oder der Reiler Falklay: alle werden sie mit der gleichen Sorgfalt und Liebe gepflegt wie jene, aus denen unsere Lagenabfüllungen stammen. Was sich in der vielschichtigen Saftigkeit auch schmecken lässt.*

# Melsheimer Riesling 2015 feinherb

## Charakteristisches

Ein frischer, würziger Riesling mit eleganter Frucht und schöner Länge. Bietet auf hohem Niveau Genuss für jeden Tag und ist ein universeller Speisenbegleiter. Dank dem langen, schonenden Ausbau im großen Holzfass sehr balanciert, mit angenehmer Struktur und guter Bekömmlichkeit.

## Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergsarbeit bio-zertifiziert (ECOVIN) seit 1995, biodynamische Präparatearbeit seit 2009, DEMETER-Mitgliedschaft seit 2013. Handlese in kleine Behälter zwecks größtmöglicher Schonung des Traubengutes. Natürliche Mostsedimentation, Spontanvergärung, traditioneller Ausbau bevorzugt im großen Holzfass (überwiegend 1.000 Liter) bzw. kleinen Glas- und Edelstahlgebinden für die edelsüßen Weine.

## Jahrgangsbeschreibung 2015

Ein angenehm »entspanntes« Jahr – der günstige Witterungsverlauf erbrachte gesunde Trauben mit schöner sensorischer Reife und fast idealen, nicht zu hohen Mostgewichten. Die Weine haben ausgewogene Alkoholgehalte und sind ausgesprochen balanciert. Auch mengenmäßig war der Jahrgang nach den kleinen Ernten der Vorjahre eine Freude. Einziger kleiner »Wermutstropfen« ist, dass der sehr warme Winter keine Eisweinlese ermöglichte.

## Sensorik, Speisen

Nase: klar, saftig, dennoch zart; Pfirsich, Birne, etwas grüner Apfel sowie je ein Hauch Mirabelle und Heu

Geschmack: ausgewogen und saftig, Süße eher dezent, mit schöner Säure austariert; weißer Pfirsich, Apfel; geradeaus und fast erfrischend

Speisen: Salate, Brotzeit, herzhaft (Gemüse-) Suppen, Gemüsegratins, Flammkuchen

## Spezifikationen

Alkohol 10.5 %, Restzucker 17 g/l, Säure 7.7 g/l  
0.75 Liter, Schraubverschluss; Art.Nr. 1715