



## Reiler Goldlay

*Dem Ort Reil direkt gegenüber auf der Hunsrücker Moselseite gelegen, ist die Goldlay eher mittelsteil (50 – 70 % Steigung), mit westlicher Ausrichtung. Blaugrauer Schiefer ist hier mit mit rotem Lehm durchsetzt, und auch Kiesel finden sich hier immer wieder.*

*Aufgrund der homogenen Geländestruktur und der guten Belüftung durch den Wind trocknen die Rebstöcke hier nach Regenfällen sehr schnell ab. So ernten wir in unserer Goldlay stets Trauben in exzellentem Gesundheitszustand. Die bis zum allerletzten Moment einfallende Abendsonne sorgt dabei für eine verlässlich gute Reife.*

# Reiler Goldlay Riesling Spätlese 2014

## Charakteristisches

In diese Spätlese geht nur der Ertrag der ältesten Rebstöcke »unserer« Goldlay ein. Deren in mehr als 40 Jahren tief in den Boden gegrabene Wurzeln sorgen für einen kräftigen, eher substantiellen Wein. Die hier gute Belüftung der Trauben trug ihren Teil zur klaren, eher kühlen, einnehmenden Aromatik bei.

## Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergsarbeit seit 1995 bio-zertifiziert durch Ecovin, Demeter-Betrieb seit 2013. Lese nur von Hand in kleine Behälter zwecks größtmöglicher Schonung des Traubengutes. Spontanvergärung, traditioneller Ausbau bevorzugt im großen Holzfass (überwiegend 1.000 Liter) bzw. kleinen Glas- und Edelstahlgebinden für die edelsüßen Weine.

## Jahrgangsbeschreibung 2014

Ein Jahrgang, von dem wir gerne mehr geerntet hätten. Bis Mitte September sah es auch sehr danach aus: Ein warmes Frühjahr mit schönem Wetter bis zur Reblüte lies gute Mengen erwarten, der frühe Blütetermin versprach wunderbar reife Trauben, und der Sommer verlief ohne weitere Probleme. Doch genau zum Lesestart schlug das Wetter um. Es regnete reichlich und war zu warm, zügig breitete sich Botrytis aus. So konnten wir zwar in allen Lagen Auslesen selektieren, wurden jedoch zu äußerster Eile getrieben – was zu lange hing, war schnell über dem Punkt oder wurde »Fallobst«. Die bei allem Druck und Stress sorgfältige und gewissenhafte Arbeit unseres fantastischen Leseteams sicherte aber eine schöne Qualität. Dass es der dritte Jahrgang mit nur kleiner Erntemenge in Folge ist, ist schade, aber eben Teil der Arbeit mit der Natur.

## Sensorik, Speisen

Nase: saftig, charmant, leicht kühler Touch; weißer Pfirsich, Granny-Smith-Apfel, ein wenig Gletschereis-Bonbon

Geschmack: vollmundig, Säure schön abgestimmt; weißer Pfirsich, Golden-Delicious-Apfel, pikante Eisbonbon-Note, in Nachhall kräuterig-würzig

Speisen: ostasiatisch oder nordindisch inspirierte Gerichte, Salate, aber auch zu Reh und Gans

## Spezifikationen:

Alkohol 7.5 %, Restzucker 75 g/l, Säure 8.5 g/l  
0.75 Liter, Naturkork; Art.Nr. 3514