



## 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 rotem Lehm durchsetzt, auch Kiesel finden sich 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 2015

## Charakteristisches

In diese Spätlese geht nur der Ertrag der ältesten Rebstöcke »unserer« Goldlay ein. Deren in mehr als 40 Jahren tief in den Boden gegrabenen Wurzeln sorgen für einen kräftigen, eher substantiellen Wein. Die Trauben konnten bis spät in den Oktober hinein die Strahlen der Abendsonne in sich aufnehmen und so eine betörende Aromatik entwickeln.

## Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergarbeit 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: warm, einladend, mit angenehm herben Unterton; Mirabelle, Pfirsich, nasse Steine, Grapefruitschale

Geschmack: saftig, klar strukturiert, viel Stoff; Pfirsich, Stachelbeere, im Nachhall Brioche-Noten

Speisen: asiatisch inspirierte Gerichte, Brotzeit, Blutwurst mit Kartoffeln und Äpfeln, heller Braten, Fenchelgratin

## Spezifikationen:

Alkohol 8.0 %, Restzucker 76 g/l, Säure 10.6 g/l

0.75 Liter, Naturkork; Art.Nr. 3515