



Reiler Goldlay Riesling Spätlese 2016

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. In 2016 sehr delikate geraten bei nur 40 g Restzucker – außergewöhnlich!

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 Edelstahlgebunden für die edelsüßen Weine.

Jahrgangsbeschreibung 2016

Kühles Frühjahr mit leicht verspätetem Austrieb, ab Ende Mai bis in den Sommer hinein äußerst regenreich. Dadurch enorm hoher Aufwand beim Pflanzenschutz – doch dank mehr als 20 Jahren Erfahrung wussten wir genau, was zu tun ist und nutzen jede Trockenphase, um unsere biodynamischen Kontaktmittel geschickt zu platzieren. Ein grandioser September brachte schließlich die nötige Reife, und vom 05.10. – 03.11. konnten wir ohne Wetterdruck lesen. Allen Rufen zum Trotz, die für 2016 das Ende des ökologischen Weinbaus verkündeten, ernteten wir eine absolut durchschnittliche Menge reifen, sehr gesunden Lesegutes; lediglich edelfaule Trauben für (Trocken-) Beerenauslesen fehlten. Dafür gab's am 30.11. seit Jahren wieder einen Eiswein!

Sensorik, Speisen

Nase: frisch, intensiv, kühl und doch einladend; Lindenblüte, Pfirsich, Grapefruit, ein wenig Gletschereis-Bonbon

Geschmack: sehr saftig und ausgewogen, fein und doch intensiv, mit reifer, feines Säurestruktur; Pfirsich, Apfel, etwas Stachel- und Johannisbeere; endet zart salzig

Speisen: asiatisch beeinflusste Gerichte ohne übermäßige Schärfe, Lauchkuchen, Fenchelgratin, Kartoffelsuppe mit oder ohne Räucherlachs-Streifen, Berg- und feste Rotschmierkäse

Spezifikationen:

Alkohol 9.5 %, Restzucker 40 g/l, Säure 7.9 g/l
0.75 Liter, Naturkork; Art.Nr. 3516

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.