



## 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 2018 feinherb

## Charakteristisches

Ein frischer, würziger Riesling mit eleganter Frucht und schöner Länge. Er bietet auf hohem Niveau Genuss für jeden Tag und zeigt sich als vielseitiger Speisenbegleiter. Dank seines langen, schonenden Ausbaus im typischen großen Holzfass zeigt er sich sehr balanciert, harmonisch und mit einer angenehmen Struktur.

## Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergsarbeit bio-zertifiziert (ECOVIN) seit 1995, biodynamische Präparate-Arbeit 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 2018 – das perfekte Jahr

Langer, feuchter Winter, Böden voll Saft & Kraft; am 22. April erste Blättchen, minimal früher als im Mittel; vier Wochen später schon Rebblüte, unglaublich zeitig. Nach Gewitter Ende Mai einige Peronospora, doch der trockene, heiße Sommer stoppt sie. Anders als vielerorts in Mitteleuropa auch Regen, von Mai bis September acht Tage mit relevanter (> 10 l/m<sup>2</sup>) Menge. An sich wenig, für Reben, speziell ältere, aber völlig ausreichend. Alles entwickelt sich optimal, und so beginnt am 24. September eine Bilderbuernte – so früh wie noch nie bei uns, aber die Trauben hängen wie gemalt, kerngesund, sehr reif und zahlreich. In 28 Lesetagen bis zum 24. Oktober fällt nur zweimal minimaler Nieselregen, in aller Ruhe können wir so Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen selektionieren. Die Mostgewichten ähneln denen in 2003, jedoch gibt es stabile Säurewerte; daher erwarten wir bei aller Fülle des Jahrgangs elegant-lebendige Weine. Rund 40 Jahren arbeiten Winzer\*innen auf einem Weingut, und einmal mag es dabei das perfekte Jahr geben. Wir glauben, es erlebt zu haben.

## Sensorik, Speisen

Nase: einladend, würzig, klar und geradeaus; zarte Zitrusnoten, Pfirsich, etwas Kiwi und gelbe Birne, Pfefferl, reife Mirabelle

Geschmack: sehr eingängig, mit sanfter Süße, schöner Balance und angenehmer Herbe; »steinige« Noten; Reineclaude, weißer Pfirsich, kräutrige Anklänge; im Nachhall ein zarter Hauch Mandel

Speisen: universeller Essensbegleiter: zu Quiches und Tartes, Huhn, milden und herzhaften Salaten, Flammkuchen, gegrilltem Fisch oder zur Brotzeit

## Spezifikationen

Alkohol 11.0%, Restzucker 22 g/l, Säure 7.0 g/l  
0.75 Liter, Schraubverschluss; Art.Nr. 1718