



Melsheimer Riesling 2012 trocken

Charakteristisches

Frischer, würziger Riesling mit eleganter Frucht und animierenden Kräuternoten. 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 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 im großen Holzfass (überwiegend 1.000 Liter).

Jahrgangsbeschreibung 2012

Ein wunderschöner Herbst glich den durchwachsenen Sommer mehr als aus. Viel Regen während der Reblüte reduzierte die Erntemenge zwar auf 50% des Durchschnitts, der Qualität war dies aber nur zuträglich. Die Traubenschalen blieben bis zum Leseende am 12.11. intakt, dadurch gab es kaum Botrytis (Edelfäule); edelsüße Weine aus 2012 sind jetzt schon Raritäten. Trotz der geringen Erntemenge riskierten wir auch diesmal, Trauben für den Eiswein hängen zu lassen – und wurden am 12.12. mit einer strengen Frostnacht belohnt. Die Weine präsentieren sich frisch und beschwingt, sehr trinkig, moderat im Alkohol und mit viel Frucht – sehr moseltypisch. Unser langsamer Ausbaustil arbeitete die feine Harmonie von Frucht und Säure besonders schön heraus – die ersten trockenen Weine konnten wir dann im September füllen.

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.

Sensorik, Speisen

- Nase: kühl, klar, animierend; Florales, etwas Heu, ein Hauch Zitruschale, weißer Pfirsich
- Geschmack: saftig, hat Biss, trinkig-leicht; Pfirsich, Feuerstein, ganz dezente Grapefruit im Nachhall
- Speisen: begleitet unaufdringlich, aber selbstbewusst praktisch alles, was einen trockenen Weisswein erfordert; insbesondere geeignet als Schoppen zu allerlei Hausmannskost, naturgebratenem hellen Fleisch und Salaten

Spezifikationen

Alkohol 11.5 %, Restzucker 4.8 g/l, Säure 7.4 g/l
0.75 Liter, 1 Liter, Schraubverschluss; Art.Nr. 1812