



Bodenschatz RIESLING

Andere Weingüter nennen ihre Basissortiment Gutsweine, wir nennen sie unseren Bodenschatz, wurzeln unsere Reben doch tief im Gestein des Roten Hangs und holen wahrhaftige Schätze hervor. Es sind Charakterweine mit dem eindeutigen Herkunftsmerkmal des Roten Schiefers, die dennoch unkompliziert und entspannt zu trinken sind.

Unser Bodenschatz Riesling kommt vornehmlich aus jüngeren Rieslinganlagen, denen wir dennoch die gleiche handwerkliche Pflege angedeihen lassen wie unseren älteren Lagen in den Steilhängen: ökologische Wirtschaftsweise, aufwendiges Entblättern der Laubwand, ausschließlich Handlese, spontane Vergärung. Durch die etwas vorgezogene Lese und den Ausbau sowohl im Edelstahl als auch in großen alten Holzfässern entsteht ein frischer und vibrierender, feinfruchtiger Riesling, dessen Heimat - der Rote Hang - eindeutig zu erkennen bleibt.

Sicher gibt es einige Rebsorten, die wie der Riesling eine feine Frucht herausbilden können, aber nur der Riesling schafft es, auch die feinwürzigen Schieferaromen zu integrieren und damit eine spannende Mehrdimensionalität jenseits der simplen Fruchtigkeit zu erzeugen. Und das ist es, was wir am Riesling und dem Roten Hang so schätzen. Und es sind diese Eigenschaften, die bereits unser Bodenschatz Riesling repräsentiert.

Der Bodenschatz Riesling eignet sich mit seiner vibrierenden Frische herrlich als Terrassenwein und "sundowner", untermalt aber auch ideal eine gedünstete Forelle oder Vermicelli mit Meeresfrüchten.

Attribute:

von Hand gelesen
100% Riesling vom Roten Hang
spontan vergoren
40% im Edelstahl ausgebaut, 60% in großen alten
Stückfässern
Verschluss: Stelvin-Schraubverschluss

Geschmack:

Frischfruchtig mit dezenter Schieferwürze

Mundgefühl:

animierend, tänzelnd, wie ein Gebirgsbach