

ORBEL RIESLING GG 2016

750 ml • Best-Nr. 1631

REBEN

100% Riesling, gepflanzt 1990 und 1993

LAGE

Nierstein Orbel

AUSBAU

Spontan vergoren, im Stückfass und Edelstahltank, ca. 4 bis 5 Monate auf der Vollhefe

BOUQUET

Opulente Frucht, Blütenaromen, feingliedriger Duft

MUNDGEFÜHL

Kraftvoll, konzentriert, elegant mit Finesse und Charme

ALKOHOL

12,5% Vol

ANALYSE

2,3 g/l Restzucker, 6,0 g/l Säure

EMPFEHLUNG

Filet vom Iberico Schwein in der Kräuterkruste

ZWISCHEN TAG UND NACHT

Von den großen Lagen am Roten Hang steht der Orbel etwas im Schatten von Pettenthal und Ölberg. Völlig zu Unrecht, denn der Orbel bietet etwas, was in der heutigen klimaerwärmten Zeit immer wichtiger ist: kühle Nachttemperaturen.

Die Lage Orbel liegt etwas vom Rhein entfernt in einem Seitental. Sie ist sanft ansteigend, aber in ihrem oberen Teil ähnlich steil wie das Pettenthal. Und auch der rote Schieferboden ist im Orbel allgegenwärtig, auch wenn er sich von seiner etwas zugänglicheren Seite zeigt. Es ist weniger der Schieferfels, als vielmehr der Schieferschotter, der hier die Rebunterlage bildet. Schon seit Jahren ist die Unreife der Trauben nicht mehr das Problem, mit dem wir Winzer konfrontiert sind. Die neue Aufgabe ist vielmehr die physiologische Reife der Trauben voll auszureizen und dennoch so wenig Säureverlust wie möglich zu gewährleisten. Das ist ein Drahtseilakt, aber nur er führt zu gleichzeitig exotischen Aromen im Verbund mit einer finessenreichen Lebendigkeit. Und da ist die Lage Orbel wirklich gesegnet.

Das Besondere am Orbel ist die Kombination aus Rotschieferboden und rheinabgewandtem Seitental,

die diese Lage so einzigartig macht. Die Südlage des Orbels und der lange und direkte Sonneneinfall führen zu hohen Tagestemperaturen und einer harmonischen Traubenreife. Des Nachts aber fungiert das Seitental wie eine Düse, durch die der Rhein die kühle Luft aus dem Umland anzieht. Das führt zu einem erhöhten Luftaustausch und deutlich reduzierten Nachttemperaturen. Und genau dieser Umstand verhindert die so wichtige Veratmung der Säure. Im Vergleich mit den anderen Lagen weisen die Trauben im Orbel bei gleicher Reife immer eine leicht höhere Säure auf, die die Weine tänzelnd und leichtfüßig stimmt.

So spiegelt unser Riesling aus dem Orbel die Eigenart der Lage exemplarisch wider: es ist ein sanfter und exotischer Riesling, der sich bereits mit dem ersten Schluck zu erschließen scheint. Aber Obacht! Mit etwas Luft oder fortgeschrittener Reife entfaltet der Orbel eine rassige Kraft, wie sie für die eher schmelzigen Rote-Hang-Rieslinge einmalig ist. Es ist der Schieferboden in Kombination mit den etwas kühleren Nachttemperaturen, der dem Wein sein vibrierendes Rückgrat verleiht und neben den Fruchtaromen diese herrlich tiefgründigen



ST. ANTONY

Steinaromen in ihn hineinzaubert. Unser Riesling aus dem Orbel tritt den Beweis an, dass, wenn sich Kraft und Feinheit vereinen, ein großer Riesling entsteht. In den letzten Jahren ist auch die Presse vermehrt auf unseren Liebling aufmerksam geworden. Der 2015er Orbel wurde von vielen Weinschreiberlingen unter die besten deutschen Weine gehoben. Besonders der Stephan Reinhardt von Parker 94 von 100 Punkte oder das renommierte Magazin Weinwisser mit 18 von 20 Punkten sahen ihn in der internationalen Welt des Rieslings sehr weit vorne.

In 2016 ist er rund und sehr nachhaltig lang im Geschmack, feiner Kräuternoten spielen mit den emporströmenden Fruchtnoten und verleihen dem Wein Frische. Der Wein wirkt majestätisch erhaben. Er ist nicht laut, edel breitet er sich am Gaumen aus und bleibt extrem lang ohne aufdringlich zu sein. Fein verworbene Mineralität mit reifer Frucht von saftigen Aprikosen bleibt am Ende haften. Ein genüssliches Vergnügen!

