

BLAUFRÄNKISCH ROTHER BACH 2016

QBA Trocken • 750 ml • Best-Nr. 1626

REBEN

1978 gepflanzte Rieslingreben, 2010/11 mit uralten Blaufränkisch Genetiken aufgepfropft

LAGE

Nierstein Pettenthal

AUSBAU

Spontan auf der Maische in offenen franz. Holz-Cuves vergoren, 12 Monate in gebrauchten Pièce, danach altes Stückfass

BOUQUET

Jod, schwarze Früchte, Mineralität, nobler Duft

MUNDGEFÜHL

Komplex, fein gewoben, es gibt viel zu entdecken, dabei bleibt es köstlich

ALKOHOL

13,0% Vol

ANALYSE

1,3 g/l Restzucker, 5,2g/l Säure

EMPFEHLUNG

Kalbskarrée mit Jus

ROTHER BACH IN NIE DA GEWESENER KONZENTRATION!

ROTHER BACH ist unser Flaggschiff. Der 15er wurde nach dem 13er im Fallstaff mit 96 Punkten ausgezeichnet und zählt damit zu den besten deutschen Rotweinen. Er ist benannt nach einer Siedlung im Kernstück des Pettenthals die im 14. Jahrhundert nach Christus erstmalig urkundlich erwähnt war und sicherlich bereits im frühen Mittelalter entstanden ist. In „Rodbach“ oder „Rothebach“ (Schreibweise je nach Überlieferung) stand ein Kloster für die Rittertöchter, die dort bis zur Verheiratung in Mitten von Weinbergen direkt am Rhein gelebt haben. Im Niersteiner Seelenbuch wurde zwischen dem 14. und 15. Jahrhundert notiert, dass ein besonderer Wein dort angebaut wurde, der „vini franconici“. Als ich genau da 2010 die Rieslingreben mit wertvollen alten Blaufränkisch Edelreißern grünveredelte wusste ich von der ähnlichen Idee die ca. 600 Jahre vorher umgesetzt wurde noch nichts.

Das Pettenthal durch Blaufränkisch interpretiert ist extrem spannend. Selten duften Rotweine nach Jod, Eisen oder Austernschale. Es ist etwas erhabenes mystisches was dort aus dem Glas strömt.

Am 13. Oktober 2016 wurde unser Rother in kleine Kisten gelesen. Knackige Schalen, sehr gesunde reife aromatische Trauben. Leicht angequescht und komplett entrappt wurden die Trauben in einem offenen Holzgärbottich vergoren. Nach 15 Tage wurde die Maische gepresst und der junge Wein in gebrauchten 228l Fässern aus Burgund für 12 Monate ausgebaut. Anschließend wurde der Wein im Stückfass für weitere 6 Monate ausgebaut, der Wein wurde unfiltriert gefüllt.

In der Nase Atlantikluft, Austernschale, Jod, Eisen, dunkle reife Früchte, viel Brombeere, Maulbeere, am Gaumen komplex mit Konzentration und Finesse, der Wein ist mineralisch und transparent, trotz intensiver Frucht, Kraft und Wucht wirkt er fein und balanciert. Der Wein hält sehr lange am Gaumen an und hinterlässt reife Brombeernoten im Nachhall.

