

ORBEL RIESLING 2017

QBA Trocken • 750 ml • Best-Nr. 1731

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

Blütenaromen, Kräutern, Grapefruit und einer würzigen Nuance

MUNDGEFÜHL

Sehr mineralisch kühl beginnt er und wird dann intensiver und zeigt mit seiner Fruchtkonzentration die große Rieslingklasse

ALKOHOL

13,0% Vol

ANALYSE

4,3 g/l Restzucker, 6,6 g/l Säure

EMPFEHLUNG

Filet vom Iberico Schwein in der Kräuterkruste

ST. ANTONY STEHT FÜR ORBEL WIE KEIN ANDERES WEINGUT

Eine Spitzenlage, die in Zeiten der Klimaerwärmung besonders gut wird.

Durch unseren umfassenden Weinbergbesitz in dieser Lage können wir die Qualität Jahr für Jahr durch die Einzelpartie-Selektion enorm hochhalten.

In 2017 ist der Orbel extrem fein ausgefallen. Er vereinigt Reife mit Frische; das Bouquet ist geprägt von den typischen weißen Blütenaromen, Kräutern, Grapefruit und einer würzigen Nuance. Der Duft ist aber auch straff und wirkt fast kühl trotz der Reife der Trauben, die im Duft wahrnehmbar ist. Am Gaumen setzt er die Straffheit fort. Sehr mineralisch kühl beginnt er und wird dann intensiver und zeigt mit seiner Fruchtkonzentration die große Rieslingklasse. Der Wein bleibt dabei voller Spannung und Zug, die reife Säure bringt Energie und in allem ist eine wundervolle Eleganz und Balance erkennbar. Der Abgang ist Orbel-typisch kräftig und lang, bleibt aber dabei sehr fein und nobel.

