

VDP.GROSSE LAGE

2019 Kirchberg Riesling GG trocken



Nr. 206

Das geschützte Kernstück der Kleinen Kalmit, Süd-Südwesthang, teilweise querterrassiert. Die Kalmit entstand während der Absenkung des Oberrheingrabens im Tertiär. Poröser Landschneckenkalk als Basis und die wechselnden Oberböden wie Löß, Mergel oder Gehängelehm, machen dieses Terrain so besonders. Kirchberg ist eine alte Ilbesheimer Einzellage. Bereits in den 50er Jahren unterhielt die damalige Weinbauschule aufgrund der außerordentlich guten Bedingungen und des hohen Kalkgehaltes eine Versuchsparzelle für den Weißburgunderanbau.

WEIN fein - salzig mineralisch eleganter Riesling, satte gelbe Frucht, Steinobst, weißer Weinbergspfirsich, harmonisch, komplex, viel Druck am Gaumen, ein Hauch Exotik

AUSBAU Nach der selektiven Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und sehr schonend verarbeitet um die bestmögliche Finesse, Frische und Spannung zu erhalten. Die Trauben werden nur leicht gequetscht. Ohne Maischestandzeit werden die Trauben gekeltert, leicht vorgeklärt und gehen mit natürlichen Hefen in die Gärung. Ausbau im Holzfass. Langes Hefelager.

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre und mehr

ESSENSEMPFEHLUNG Seafood in allen Variationen, besonders gut zu Austern oder Jakobsmuscheln, Poularde aus dem Ofen

TRINKTEMPERATUR 12 °C

ANALYSE A 13,0 %vol, S 6,9 g/l, RZ 5,6 g/l

