

VDP.GROSSE LAGE

2019 Kirchberg Riesling GG trocken

No. 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.



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

VINIFICATION 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.

STORABILITY 10 Jahre und mehr

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

DRINKING TEMPERATURE 12 °C

ANALYSIS Alc 13,0 %vol, Acidity 6,9 g/l, Residual Sugar 5,6 g/l



VDP.WEINGUT

