

VDP.GROSSE LAGE

2021 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 Saftig klassischer Riesling, strahlend und mit feinem Fruchtausdruck. Gleichzeitig würzige hellsteinige Mineralität und hauchfein feuersteinig. Vibrierende Säure, druckvoll im Mund Länge und Tiefe bei höchster Eleganz. Ein sehr charaktervoller Riesling - definitiv ein Langstreckenläufer und ultralange haltbar.

AUSBAU Nach der selektiven Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und sehr schonend verarbeitet. Die Trauben werden nur leicht gequetscht. Ohne Maischestandzeit werden die Trauben gekeltert, leicht vorgeklärt und gehen mit natürlichen Hefen in die Gärung. Ausbau im Halbstückfass. Lagerung auf der Vollhefe bis Juli 2022.

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre und mehr

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

TRINKTEMPERATUR 13 °C

ANALYSE A 12,0 %vol, S 7,7 g/l, RZ 6,3 g/l

