

VDP.GROSSE LAGE

2016 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 leicht rauchig, tolle Würze, gelbe Frucht, reife Ananas, frische Säure unterlegt mit einem feinmineralischen leicht salzigen Abgang

LESE extrem selektive Lese per Hand

AUSBAU schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärführung, Vergärung im Stahltank, Lagerung im Halbstückfass bis zur Abfüllung im August

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 7,9 g/l, RZ 3,0 g/l

