

GUT WILHELMS BERG

LAGENWEIN 2018

KITZINGER WILHELMSBERG RIESLING

Dieser Riesling stammt aus unserer ältesten Riesling-Anlage direkt unter dem gelben Weinbergshäuschen im Herzen des Wilhelmsberges. Der Fuß des Wilhelmsberges ist immer etwas kühler als die höher gelegenen Weinberge. So reifen die Trauben besonders langsam und erzeugen fruchtige, ausdrucksstarke Rieslinge. Das Rückrat dieses Weines bildet seine straffe Säure, welche unseren Riesling vom Kitzinger Wilhelmsberg ein langes Leben vorhersagt.



GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 12,75 % Vol. Restsüße: 3,2 g/l Säure: 7,1 g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

15.9.2018

VINIFIKATION

Die goldgelben Trauben für unseren Kitzinger Wilhelmsberg Riesling wurden entrappt und schonend gepresst. Der Wein wurde spontan vergoren und erst spät wurde ihm eine Hefe zum Sicherstellen des Durchgärens zugefügt. Um den biologischen Säureabbau zu unterbinden wurde der Jungwein bald nach Beendigung der alkoholischen Gärung geschwefelt. Nach dem Abstich lag dieser ganze Wein 12 Monate auf der Feinhefe, was ihm Kraft und Struktur verliehen hat.

SENSORIK

Gelber Pfirsich, Mirabelle, Zimt, Feuerstein

