

GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2018

KITZINGER RIESLING KABINETT

Auf der ganzen Welt werden restsüße Kabinettweine aus der Rieslingtraube von Weingeeks gleichermaßen geschätzt. Ihr elegantes Spiel aus Süße und Säure in Kombination mit geringen Alkoholgehalten lassen „Kabis“ animierend und erfrischend wirken. Die berühmtesten Vertreter Ihrer Gattung stammen zweifelslos von den Hängen der Mosel doch was passiert wenn man einen auf Muschelkalk gewachsenen Riesling vom Wilhelmsberg zum Kabinett verwandelt? Genau diese Frage wollten sich auch Markus und Lukas beantworten...



GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 10,8 % Vol. Restsüße: 18,8 g/l Säure: 7,8 g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

WEINLESE

17.9.2018

VINIFIKATION

Die Trauben für unseren Riesling Kabinett wurde ohne Standzeit bald nach der Lese abgepresst. Der Wein wurde zunächst spontan vergoren und erst im weiteren Gärungsverlauf mit einer neutralen Hefe überimpft. Die Gärung dauerte bei diesem Wein beinahe 5 Wochen, was seine ausserordentliche Frucht erklärt. Die Gärung wurde vor dem Trockenwerden des Weines durch Kühlung unterbrochen. So behält unser 2018er Riesling Kabinett seine feine Fruchtsüße.

SENSORIK

Weisser Pfirsich, Zitronenschale, Fenchelsamen, weiße Himbeeren

