

GUT WILHELMS BERG

GUTSWEIN 2019 RIESLING

Unser 2019er Gutswein Riesling entstammt den jüngeren Weinbergen am Kitzinger Wilhelmsberg und ist damit vom Muschelkalk geprägt. Die vollreifen Trauben hingen am Erntetag wie gemalt und vollkommen gesund an den Rebstöcken. Ein von Mineralik geprägter Wein, den wir für seine Ehrlichkeit lieben, da er von Anfang an nur minimalen Einfluss von uns abverlangt hat.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 11,72% Vol.

Restsüße: 5,3g/l

Säure: 7,9g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 8 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

WEINLESE

19.9.2019

VINIFIKATION

Die Trauben für diesen Riesling wurden erst abends gelesen, nachdem die Hitze des Tages gewichen war. Die Trauben wurden sanft gequetscht, direkt auf die Presse befördert und gepresst. Der Most wurde nur grob sedimentiert und spontan vergoren. Durch den Verschnitt mit einigen Litern Spätlese, welche wir ebenfalls vom Wilhelmsberg gelesen hatten, entstand ein natürliches Süße – Säurespiel.

SENSORIK

Rauch, Waldboden, Weinbergspfirsich, Aprikose

BEWERTUNGEN

Wein Plus: 85/100

Vinum: 87/100

Eichelmann: 84/100

