

GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2019

Muschelkalk

Unser Muschelkalk aus dem Jahrgang 2019 ist eigentlich ein Riesling in Spätlesequalität, der die Hommage von Lukas Herrmann an die großen restsüßen Rieslinge der Saar darstellt. Mit seinem filigranen Süße- Säurespiel beweist dieser Wein, dass auch das fränkische Muschelkalk-Terroir hervorragend zu dieser Weinstilistik passt. Ein perfekter Wein zum Aperitif oder auch als Begleiter zu schwereren Speisen.

GESCHMACKSRICHTUNG

freinherb

ANALYSE

Alkohol: 9,6% Vol.

Restsüße: 37,2g/l

Säure: 9,2g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 15 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

WEINLESE

13.-19.10.2019

VINIFIKATION

Die Trauben für unseren Muschelkalk wurden in mehreren Durchgängen von Hand gelesen. Nach der Weinlese wurde ohne Standzeit direkt abgepresst. Der Most wurde mit hohem Trubanteil spontan vergoren. Bereits während der Gärung entwickelte dieser Wein eine wunderbar flintige Aromatik. Die Gärung wurde vor dem Trockenwerden des Weines durch Kühlung unterbrochen. So behält unser 2020er Muschelkalk eine natürliche Fruchtsüße.

SENSORIK

Pfirsich, Maracuja, weisse Johannisbeere, reife Banane

BEWERTUNGEN

Wein Plus:

Eichelmann:

