

2016 UNGEHEUER RIESLING AUSLESE VDP.GROSSE LAGE



WEIN

Die Attribute der Auslese sind Klarheit, Leichtigkeit und die Konzentration auf die Rebsorte. Mineralisch geprägt und doch überbordend fruchtig. Riesling in Reinkultur. Auch im Jahrgang 2016 hatten wir beste Bedingungen für eine großartige Auslese, die hochkonzentrierte Fruchtaromen präsentiert und mit einer unglaublich lebendigen Säure dem Wein eine herrliche Frische verleiht.

BODEN

Komplex, so beschreibt man die Bodenstruktur der gerühmten Lage an der Mittelhaardt am besten. Typische Sandsteinverwitterungen mit dichteren Ton- und Sandschichten, teilweise mit Kalkanteilen versetzt. Basaltgestein versorgt die Reben mit der notwendigen Wärme und Mineralität. Eine massive Kalkplatte in einer Tiefe von ca. 2 m sorgt für eine sehr effiziente Wasserversorgung. Die Summe aller Faktoren ist der Grund für die Mächtigkeit und Länge der Weine aus dem Ungeheuer.

ERNTE

Selektive Handlese Mitte Oktober
2016.

ERTRAG

ca. 15 hl/ha

AUSBAU

Kurze Standzeit der Maische, anschließend schonende Pressung, Vergärung und Reife im Edeltank bis Juni 2017 ohne Schönung oder anderen technischen Maßnahmen.

LAGERFÄHIGKEIT

bis 2036

ESSENSEMPFEHLUNG

Es ist ein Wein zum Feiern und Zelebrieren.

TRINKTEMPERATUR

ca. 8-9°C

ALKOHOL

10,0 Vol. %

SÄURE

6,8 g/l

RESTZUCKER

85,9 g/l

ARTIKELNUMMER

1650

