

DREISSIGACKER

2010

GEYERSBERG RIESLING TROCKEN

Die Lage

Für unsere Lagenweine werden nur aus den ältesten und besten Weinbergen die schönsten und reifsten Beeren selektioniert und behutsam verarbeitet. Die Eigenständigkeit traditioneller Rebsorten, verbunden mit unseren Böden und unseren Lagen, lassen Weine entstehen, die mit ihrem Ausdruck und ihrer Reife alle Besonderheiten ihrer Herkunft widerspiegeln.

Der Geyersberg zählt zu den besten Lagen in Rheinhessen. Kalkstein und Kalkmergel sind die bestimmenden Bodenarten, die sich in der Länge und Mineralität des Rieslings zeigen.

Der Ausbau

Die Rieslingtrauben wurden von Hand in mehreren Schritten nach Reife geerntet und in Einheitsbehältern in das Weingut befördert. Um eine optimale Auslaugung der Aromastoffe zu gewährleisten, wurden die Beeren leicht angemahlen und für einige Stunden im eigenen Saft stehen gelassen. Der Saft vergor über ca. 8 Woche mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol. Nach 9 Monaten Hefelager, wurde der Riesling Mitte Juli auf Flaschen gefüllt.

Der Wein

Der frische und kraftvolle Wein besticht durch seine würzigen und erdigen Noten. Im Gaumen merkt man das Potential dieses Rieslings, er hat eine solch grandiose Kraft und Saftigkeit, gepaart von dezenten Fruchtaromen und würzigen Noten.

„Ein fokussierter, komplexer Riesling! Der feine Säureerv ist eingebettet in viel Charme und Reichhaltigkeit, dazu eine Aromenvielfalt die an Akazienhonig, Pink Grapefruit und etwas Kamille erinnert.“ *Lidwina Weh, Chefsommelier im Hotel Louis C. Jacob*

Vorhandener Alkohol:	13,5 % vol.
Gesamtsäure:	6,3 g/l
Restzucker:	1,2 g/l
Trinktemperatur:	11-13° Celsius