

BACK TO THE ROOTS:
RIESLING VON ZÜCHTERISCH NICHT BEARBEITEN REBEN

RIESLING VARIDOR

TROCKEN



Ein niedriger Ertrag und kleinbeerige, gesunde Trauben sind die Grundlage für ein intensives, fruchtiges Aroma. Mit dem Varidor versuchen wir dieses Ziel auf einem uralten Weg zu erreichen.

Seit einem halben Jahrhundert wird durch das gezielte Klonen von Reben deren „Leistungsfähigkeit“, sprich Ertrag, erhöht. Fast alle Reben, die heute gepflanzt werden, sind Klone einzelner Rebstöcke. Mit dem Riesling Varidor versuchen wir auf einem anderen Weg dem Riesling seine natürliche Vielfalt an Aromen zu verleihen. In uralten, bis zu 100 Jahre alten Weinbergen selektionierten wir mit der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Trier einige hundert Rebstöcke, deren Trauben sich im Herbst bei Vollreife durch goldgelbe Beeren auszeichneten. Mit Pflanzgut aus diesen Reben wuchs in unserem Weingut ein neuer Weinberg heran. Der Varidor besitzt auf diese Weise das Ertragsniveau des Rieslings zu Anfang des 20. Jahrhunderts. Die natürliche Aromenvielfalt dieser edelsten deutschen Rebe kommt voll zur Geltung.

Die Trauben werden nach der klassischen Methode über der Kelter abgekippt und mit sanftem pneumatischem Druck gekeltert. Die Fermentation erfolgt durch die Spontanvergärung ohne den Zusatz von gezüchteten Hefen. So erstrahlen die Aromen im herrlichen Pfauenrad.

Mosel Fine Wines: 88 Points

Eichelmann 2017: 88 Punkte

