

AUS BIS ZU 70 JAHRE ALTEN REBEN

RIESLING >ALTE REBEN<



Wir kultivieren in unserem Weingut einige Weinberge, die ein nahezu biblisches Rebenalter aufweisen. Sie wurden noch in der traditionellen dichten Bepflanzung mit Einzelstockerziehung gepflanzt. Der Riesling zeigt eine für Reben ungewöhnliche Vitalität, die Wurzeln haben tief in der Erde Fuß gefasst, so dass auch ein trockener Sommer die Reifung der Trauben fördert. Gleichzeitig ist die Ruhe des Alters dem stürmischen Wachstum der Jugend gefolgt, die Trauben bleiben klein und reifen im Herbst goldgelb aus.

In unserem Riesling >Alte Reben< werden die Trauben von bis zu 70 Jahre alten Reben geerntet. Teilweise sind die Weinberge in den ersten Nachkriegsjahren gepflanzt worden. Die Erträge dieser Weinberge sind mäßig, die Reife der Trauben allerdings außergewöhnlich. Vollreifes, goldgelbes Erntegut lässt das Herz des Winzers höher schlagen. Die Trauben werden streng nach traditioneller Verfahrensweise über die Kelter abgeladen und nach schonender Kelterung mit traubeneigenen Hefen, der Spontanvergärung, vergoren. Die Fermentation verläuft über eine Zeitspanne von 100 Tagen, erst wenige Tage vor der Füllung wird der Wein von der Hefe abgezogen.

Das Ergebnis ist ein betörender Wein, der die volle Aromenvielfalt des Riesling zeigt, eine wunderbare Fülle mitbringt und elegant wie eine Primaballerina auf der Zunge tanzt.

James Suckling	94 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
Vinum Weinguide	91 Punkte

