

2018 Berg Schlossberg Riesling Kabinett



Verkostungsnotiz:

Helles Strohgelb. Tiefgründige Frucht, nach Stein- und Kernobst und reife Agrumen. Süße ist vordergründig aber leicht und von der Säure eingebunden. Mittlerer Körper. Verspielter Nachhall. Rassiger Apfel schmeckt lange nach. Suchtmittel!

Speisenempfehlung:

Die Nachmittagsempfehlung zur Sahne-Joghurt-Torte mit grünem Traubengelee

Weinberg:

Die steilste Weinbergslage im Rheingau hat ihren Namen von der Burg ("Schloss") Ehrenfels, die um 1211 erbaut wurde. Sie ist die berühmteste der drei Rheingauer Berglagen, die alle durch den Zusatz "Berg" gekennzeichnet sind und umfasst ca. 38,5 Hektar. Der stark vom Schiefer geprägte Boden verweist hier bereits deutlich auf jene im benachbarten Mittelrhein zu Tage tretenden Gesteine.

Die Rieslinge des Schlossbergs präsentieren sich in ihrer Jugend oft eher verschlossen, können dann aber über viele Jahre hinweg ihre faszinierend mineralische Frucht zu großer Komplexität erblühen lassen.

Terroir:

Skelettreicher Taunusquarzit mit Schiefereinlagen, sehr steinig.

Daten:

Alkoholgehalt:	8.0 %
Säure:	7.6 g/l
Restsüße:	72.0 g/l