

2015

Riesling Beerenauslese-Fumée

SÜSS

Nördlich von Mettenheim, in einer jungen Riesling Parzelle, dem "Senfter", wuchs in 2015 ganz Besonderes. Geprägt durch die Trockenheit im August und September verdunsteten die Trauben Wasser und konzentrierten so die Inhaltsstoffe der Beeren. Bei der finalen Selektion waren die meisten Beeren rosinenartig eingeschrumpelt. Mit größter Vorsicht wurden hier die einzelnen Beeren mit ihrer nur doch dünnen Schale geerntet. Den Saft vergoren wir in einem neuen Holzfass aus Eiche mit Akazienköpfen. Spannung pur!

BESONDERHEIT Für die feineren Momente im Leben. Im getoasteten Holzfass

gereift

EMPFEHLUNG Vortrefflicher Speisebegleiter zu kreativer Küche.

Brennnesselsalat mit Ziegenfrischkäse, Jakobsmuscheln in Kaffee-Sud mit Sellerie-Püree, Hummer im Kamillendunst

gegart mit Mandelreis, Poularde mit Steinpilzen

ALKOHOLGEHALT 13,5 % vol

SÄURE 8,5 g/l
RESTSÜSSE 69,6 g/l
GESCHMACK süß
TRAUBEN Riesling

BODEN Südost-Hanglage mit Querzeilung auf mittelschwerem

Lösslehm

QUALITÄT Beerenauslese

GÜTESIEGEL BIO











ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein "garer" Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.





