

2016 BERNKASTELER BADSTUBE RIESLING KABINETT



ANBAUGEBIET UND KLIMA

An der Mittelmosel befindet sich die pittoreske Stadt Bernkastel-Kues, die Heimat des berühmten Weingutes Wwe. Dr. H. Thanisch - Erben Müller-Burggraef. Hier werden in der Badstube die Trauben für diesen klassischen Riesling angebaut. Das Klima der Mosel zählt zu den wärmsten Deutschlands und durch die Flussnähe findet man hier ausgezeichnete Bedingungen für den Weinanbau vor. Die Schieferböden der steilen, sonnenüberfluteten Hänge speichern die Wärme und geben diese nachts an die Reben ab, die auf reichhaltigen Lehm- und Steinböden mit fein-erdigem Schiefer und Mineralien wachsen. Die Lage von der Hangmitte bis hinauf zum Waldrand und die guten, wasserspeichernden Eigenschaften des feinerdigen Schiefers sind die Grundlage für diesen eleganten, fruchtsüßen Kabinett. Er zeigt den typischen Charakter des Moselrieslings mit rassischer Säure, feiner Süße und vielschichtigen Fruchtaromen.

VERARBEITUNG UND AUSBAU

Die Trauben wurden per Hand gelesen und in den Bütten im Weinberg angedrückt, um eine längere Standzeit zu erhalten. Die Ganztraubenpressung erfolgte für ca. 24 Stunden. Der Wein wurde ohne jegliche Zusätze von Hefen oder Enzymen im Edelstahltank während mehrerer Monate vergoren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Feine Aromen reifer Aprikosen, Walderdbeeren, Honigmelonen und Birne. Ausgesprochen saftig und lebendig mit feinen Zitrusnoten und der Mosel typischen Mineralik. Ein wunderbarer harmonischer Wein.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein hervorragender Essensbegleiter für leichte Salate oder Geflügelgerichte, harmonisiert aber auch gut mit pikanten Currys oder Risottos.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
10,0%	63,5 g/L	6,8 g/L