

## 2012 BERNCATELER DOCTOR RIESLING AUSLESE



### ANBAUGEBIET UND KLIMA

Die weltberühmte 100%ige Steillage Berncasteler Doctor befindet sich in 125 bis 200 Meter über NN in Süd-Südwest-Ausrichtung. Sie zeichnet sich durch einen steinigen, lehmigen und schieferhaltigen Devon-Tonschieferverwitterungs-Boden aus. Durch die besondere Ausrichtung der Lage ist fast zu jeder Tageszeit eine gute Sonneneinstrahlung garantiert, die das spätere Aromenspiel in den Trauben ausmacht. Zusätzlich strahlen die vielzähligen schieferbedeckten Dächer Bernkastels unterhalb des Weinbergs die Wärme in die Steillage ab, so dass dies ebenfalls dem Reifeprozess zu Gute kommt.

### VERARBEITUNG UND AUSBAU

In den unterschiedlichen Bereichen des Doctor-Weinberges wurden die Trauben von Hand gelesen und sorgfältig selektiert. In den Bütten im Weinberg wurden sie im Anschluss angedrückt, um eine längere Standzeit zu erhalten. Die Ganztraubenpressung erfolgte während ca. 24 Stunden. Dieser Wein wurde ohne jegliche Zusätze von Hefen oder Enzymen, im Edelstahltank während mehreren Monaten vergoren. Für mehr Komplexität und Stabilität wurde er für mindestens drei bis vier Monate auf der Feinhefe gelassen.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Zu Beginn die für den Doctor typische, leicht rauchige Nase. Aromen von reifen Boskopäpfeln, Ananas und Quitte, sowie einem Anklang von Karamell, zusammen mit einem Hauch von Wiesenkräutern, Honig und Rosinen ergeben ein ausgesprochen komplexes Aromenspiel. Die einzigartige Mineralik und perfekt eingebundene Säure machen diesen Wein zu einem sensorischen Erlebnis.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Vorzüglich zu Blauschimmelkäse oder leicht salzigem und würzigen Hartkäse zum Dessert. Ein Gedicht zur Gänseleber.

### ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
8,0%	112,8 g/l	7,2 g/l

### BEWERTUNGEN

Tasted Journal	94,5 Punkte
Wine Spectator	94 Punkte
Wine Enthusiast	94 Punkte