

2015 BERNCATELER DOCTOR RIESLING KABINETT



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

Der Wein ist noch sehr verschlossen, zeigt sich aber schon heute sehr konzentriert. Aromen weißer Pfirsiche, weißer Johannisbeeren, Nektarinen und goldener Kiwis. Eine zarte Kräuternote, leicht rauchig und die für den Doctor typische, ausdrucksstarke Mineralität.

SPEISEEMPFEHLUNG

Wunderbar zu Fisch und Meeresfrüchten, zum Beispiel zu „Gravad Lax“
Hervorragend auch zu allen würzigen Speisen.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
8,0%	68,2 g/l	8,9 g/l