

2015 BERNKASTELER GRABEN RIESLING SPÄTLESE



ANBAUGEBIET UND KLIMA

Der Bernkasteler Graben liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zu der berühmten Lage Berncasteler Doctor. Uralte Riesling Stöcke wachsen hier auf tiefgründigen Schieferböden mit einer Hanglage von fast 60 %. Daraus entstehen hochelegante, finessenreiche und fruchtbetonte Weine, die besonders im restsüßen Bereich unvergesslich wirken. 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, so dass Frost weitestgehend verhindert wird.

VERARBEITUNG UND AUSBAU

Eine starke Selektion im Weinberg sowie Handlese wurden für diese Spätlese durchgeführt. Die Trauben wurden in den Bütten im Weinberg angedrückt, um eine längere Standzeit zu erhalten. Die Ganztraubenpressung erfolgte während ca. 24 Stunden. Der Wein wurde ohne jegliche Zusätze von Hefen oder Enzymen zum größten Teil im Edeltank während mehrerer Monaten vergoren. Anschließend lag er für mindestens 3 Monate auf der Feinhefe, um mehr Komplexität und Stabilität zu gewinnen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Ein hocheleganter, nahezu strahlender Wein. Aromen sehr reifer Weinbergspfirsiche, vollreifer Ananas, Akazienhonig und rosa Grapefruit. Eine feine Note von Wiesenkräutern. Dieser Wein strahlt mit seiner Mineralität, der Restsüße und der belebenden Säure eine perfekte Harmonie aus.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt gut zur asiatischen Küche, gerne auch zu Meeresfrüchten und perfekt zu Currygerichten.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
7,5	83,2 g/l	8,1 g/l

BEWERTUNGEN

Wine Enthusiast	92 Punkte