

2007 BERNKASTELER LAY RIESLING AUSLESE



ANBAUGEBIET UND KLIMA

Am Moselufer vor dem Ortsausgang von Bernkastel befindet sich die Spitzenlage Bernkasteler Lay. Auf acht Hektar wachsen in ihrem Herzstück auf feinverwittertem Schieferboden die sehr alten Reben für diese Auslese. Ausgerichtet sind die Weinberge nach Westen bis Südwesten, mit einer sanften Hanglage von 115 bis 135 Metern über NN. Durch diese besondere Ausrichtung der Lage ist fast zu jeder Tageszeit eine gute Sonnen-Einstrahlung garantiert, die das spätere Aromenspiel in den Trauben ausmacht.

VERARBEITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden 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 ca. vier Monaten vergoren. Für mehr Komplexität und Stabilität wurde er für mindestens drei bis vier Monate auf der Feinhefe gelassen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Diese opulente Auslese zeigt Aromen reifer Pfirsiche, Nektarinen und Mandarinen. Die typische Schiefernote und reife Frucht harmonisiert bestens mit der eleganten Säurestruktur.

SPEISEEMPFEHLUNG

Die komplexen Aromen lassen diesen Wein zum Mittelpunkt jeder Unterhaltung werden. Genießen Sie ein Glas mit Freunden. Ein wunderbarer Wein in Verbindung mit fruchtigen Desserts oder auch zu einem scharfen Curry.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
10,0%	100,3 g/l	7,5 g/l