

2010 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

Ein exotischer Fruchtsalat par excellence ... Sternfrucht, Maracuja, Papaya, Aprikose überreif und saftig ... Konzentrierte Frucht gepaart mit einer wunderbaren Mineralik und einem bemerkenswerten Süß-Säure-Spiel. Mit viel Extrakt und einer tiefgehenden Mineralität hat dieser Wein ein hervorragendes Lager- und Reifepotential.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein wunderbarer Wein zu fruchtigen Desserts, erlesenen Käsesorten oder auch zu pikanten Currys.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
8,5%	110,6 g/l	14,5 g/l

BEWERTUNGEN

Wine Spectator	93 Punkte
Wine Enthusiast	90 Punkte
Gault Millau	90 Punkte