

2014 BERNKASTELER LAY RIESLING AUSLESE



ANBAUGEBIET UND KLIMA		
<p>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.</p>		
VERARBEITUNG UND AUSBAU		
<p>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.</p>		
VERKOSTUNGSNOTIZEN		
<p>Aromen von tropischen Früchten, Mango, Papaya und reifer Limette gepaart mit kräutrigen Elementen und einem wunderbaren Frucht-Säure-Spiel. Der Wein wirkt schon jetzt sehr animierend, zeigt aber durch seinen hohen Extraktgehalt und seiner tiefgehenden Mineralik, dass in den nächsten Jahren noch einiges von ihm zu erwarten ist. Der Wein verfügt über ein ausgezeichnetes Lager- und Reifepotential.</p>		
SPEISEEMPFEHLUNG		
<p>Hervorragend zu erlesene Käsesorten. Immer ein perfekter Partner zu fruchtigen Desserts. Großartig zu sehr scharfen Currygerichten.</p>		
ANALYSE		
Alkohol:	Restzucker:	Säure
8,0%	84,3 g/l	7,9 g/l
BEWERTUNGEN		
Wine Advocate	92 Punkte	