

2015 THANISCH RIESLING KABINETT



ANBAUGEBIET UND KLIMA

Der Weinanbau im Moselland ist durch das einzigartige Landschaftsbild geprägt. Dabei wird der Charakter der Anbaugebiete durch das besondere geologische, topographische und mikroklimatische Zusammenspiel geformt. Die Trauben für diese Spätlese stammen aus den verschiedenen Einzellagen Kueser Kardinalsberg, Kueser Weisenstein und Lieserer Schlossberg des Weingutes Wwe. Dr. H. Thanisch Erben Müller-Burggraef. 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

Die Trauben wurden per Hand gelesen und in den Bütten im Weinberg angedrückt, um eine längere Standzeit zu erhalten. Die Ganztraubenpressung erfolgte für ca. 24 Stunden. Der Wein wurde ohne jegliche Zusätze von Hefen oder Enzymen im Edelstahltank während mehrerer Monate vergoren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Saftige Aromen tropischer Früchte, Marakuja, Aprikosen, Passionsfrucht und Nektarinen zeichnen diesen erfrischenden Wein aus. Sehr feine Mineralik und belebendes Säurespiel.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein wunderbarer Wein zu allen Gelegenheiten, sei es zu leichten Gerichten, wie Lachs, Risottos oder Salaten. Das perfekte Glas Wein bei einem netten Gespräch mit Freunden oder um den Tag gemütlich ausklingen zu lassen.

ANALYSE

| | | |
|----------|-------------|---------|
| Alkohol: | Restzucker: | Säure |
| 8,0% | 69,7 g/l | 9,3 g/l |