

2015 THANISCH RIESLING KABINETT TROCKEN



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

In der Nase Zitrus und ein Hauch von Lychees. Der Wein zeigt dezente Aromen von reifen Pfirsichen, Williams Birnen und Holunder, gepaart mit einer eleganten Mineralität.

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Sushi, Austern und Fisch in allen Varianten, gedünstet, gegrillt oder gebacken, sowie Geflügel.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
11,0%	7,3 g/L	7,1 g/L