

2014 THANISCH RIESLING SPÄTLESE 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

Von Hand wurden die Trauben für diesen Wein gelesen und anschließend schonend gekeltert. Ganz leicht wurden sie bereits im Weinberg in den Transportboxen angedrückt, um eine längere Standzeit zu erhalten. Die Ganztraubenpressung erfolgte im Anschluss während ca. 16 Stunden bei geringem Druck. Ohne jegliche Zusätze von Hefen oder Enzymen wurde der Wein im Edelstahltank vergoren. Durch die folgende Reife im großen Holzfass erhielt er mehr Komplexität.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Farbe ist geprägt von einem hellen Gelb mit grünlichen Reflexen. In die Nase steigt eine leichte Feuersteinaromatik, hinterlegt mit Zitrus, gelbem Steinobst und Holunderblüten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Zander, Blaufellchen, Pangasius, im Zusammenspiel mit Tagliatelle und Pfifferlingen; aber auch ein guter Partner von hellem Fleisch.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
10,5%	7,7 g/l	6,2 g/l

BEWERTUNGEN

Wine Advocate	88 Punkte