

Expertise:

Nahesteiner Riesling trocken

Schlossabfüllung



Die Rebsorte Riesling hat an der Nahe eine lange Tradition, in Burg Layen wurde sie bereits vor 500 Jahren urkundlich erwähnt. Traditionell stellt diese spätreifende Rebsorte hohe Ansprüche an die Qualität des Standortes und erbrachte lange nur in steilen Südhanglagen ansprechende Ergebnisse. Durch die globale Erderwärmung hat sich dies in den vergangenen Jahrzehnten verändert. Seitdem erbringen auch hängige und selbst flache Weinberge vollkommen ausgereiftes Lesegut und bilden somit eine sehr gute Grundlage für hervorragende trockene Weine.

Dies ist der Prototyp eines trockenen Nahe-Rieslings! Aufgrund der unterschiedlichen Terroirs verbinden sich die aus verschiedenen Weinbaugemeinden stammenden Trauben zu einer perfekten Symbiose: Ein VDP-Gutswein von hohem Anspruch.

Ernte:

Selektive Lese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die schonende Kelterung der Trauben. Die Vergärung und Lagerung mit Naturhefen vollzieht sich in Edelstahl tanks und Holzfässern aus heimischen Eichenwäldern. Die Verweildauer auf der Gärhefe beträgt bis zu fünf Monate.

Speiseempfehlung:

Dieser Wein zeigt vielfältige Talente: Zum einen ist er hervorragend als Aperitif einsetzbar, zum anderen passt dieser klassische Riesling perfekt zu Vorspeisen und Fischgerichten, als auch zu hellem Geflügel und Kalbfleisch.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwei bis sechs Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2016:

Stilvolles Bukett, duftet nach würzigen Blüten, Cox-Orange-Apfel und Pfirsich, nuancierte Struktur, mineralisch und fruchtig zugleich, feine Balance, animierender Nachhall.



Der Jahrgang 2016

Nach einem gemäßigten, eher trockenen Winter folgte ein feuchtes und warmes Frühjahr, welches einen frühen Austrieb der Reben begünstigte. Diese Großwetterlage setzte sich in weiten Teilen bis in den Sommer hinein fort.

Bei strahlendem Sonnenschein und Wochen fast ohne Niederschlag stellte sich ab Anfang August ein bis zur Lese andauerndes Phänomen ein, welches Winzer gern als „Altweibersommer“ bezeichnen.

Diese idealen Witterungsverhältnisse ermöglichten die Ernte perfekt gereifter Trauben, die eine belebende Frische aufwiesen. Qualitativ zählt 2016 zu den sehr guten Jahrgängen. Der Ertrag fiel eher gering aus.