

Expertise:

Riesling von der Nahe

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. Die Trauben dieses feinherben Rieslings stammen allesamt aus Spitzenlagen des Gutes, etwa zur Hälfte aus den VDP-Großen Lagen Goldloch und Burgberg in Dorsheim, sowie aus den VDP-Ersten Lagen Schlossberg und Johannisberg in der Burg Layer Gemarkung. Diese vereinen sich durch einen ausgesprochen gefühlvollen Ausbau zu einem Gutswein par Excellence, der seinesgleichen sucht. Das kaum schmeckbare Quäntchen an natürlicher Fruchtsüße ist bei der kühlen Vergärung im Edelstahltank erhalten geblieben und betont den feinfruchtigen Charakter dieses Rieslings.

Ernte:

Selektive Handlese 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 Edelstahltanks und traditionellen Stückfässern 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 sowohl zu Vorspeisen und Fischgerichten, als auch zu hellem Geflügel und Kalbfleisch.

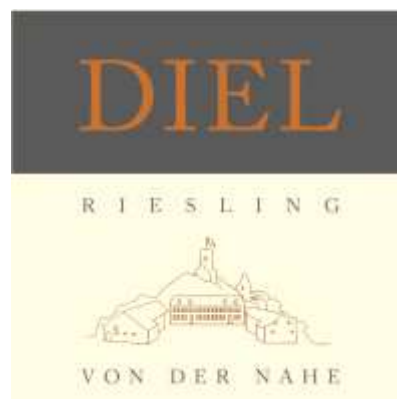
Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwei bis acht Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2018

Feinwürziges Bukett, duftet nach weißen Blüten und Mineralien, ein Hauch von Zitronenmelisse und Minze; fein strukturierter Körper, eleganter Stil, ein Klassiker mit mineralischem Charakter und leicht salzigem Nachhall.

Der Alkoholgehalt dieses Weines beträgt zwölf Volumenprozent.



Der Jahrgang 2018

Nach einem feuchten und dunklen Winter mit gemäßigten Temperaturen begann mit dem Frühjahr das trockenste und wärmste Jahr seit Aufzeichnung der Temperaturdaten. Selbst die Werte des bisherigen Rekordjahres 2003 wurden deutlich übertroffen. Einem frühen Austrieb folgte eine zügige Blüte, die bereits am Anfang des Monats Juni abgeschlossen war. Im Gegensatz zum Vorjahr blieben Frühjahrsfröste gänzlich aus. Um den Trauben die natürliche Frische und Brillanz zu bewahren begann die Ernte bereits am 4. September. Die Weine weisen eine außergewöhnliche Konzentration auf und zeigen eine animierende Rasse. Alles in allem kann man von einem Traumjahrgang sprechen, der keine Wünsche offen lässt.