Rauenthaler Rothenberg
Riesling trocken
VDP.Erste Lage

Der roten Erde verdankt der Rothenberg seinen Namen. Die erste urkundliche Nennung der Lage erfolgte 1211. Charakteristisch für die Lage ist ein an Zitronen, Limonen und Holunder erinnerndes Bouquet. Die Weine zeigen ihre große Finesse am besten in einer balancierten Säure-Süße Struktur. Meist kommt die Größe des Weines erst nach zwei bis drei Jahren zur Entfaltung.



Eine Besonderheit ist der 1921 Rauenthaler Rothenberg Edelbeerenauslese, welcher als Zeppelinwein in die Geschichte unseres Weingutes einging.
Dr. Hugo Eckener und seine Crew tranken ihn 1929 auf ihrer ersten Weltumrundung mit Zeppelin LZ 127 zur Feier der Meridianüberschreitung.

Boden/Terroir: Phyllitschiefer, rötliche Färbung durch Eisenoxide aus Verwitterungsmaterial des roten Schiefers. Steiniger Lehm mit Beimengungen von Lösslehm.

Weinbereitung:
Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach einer teilweisen kurzen Maischestandzeit schonend gepresst. Eine natürliche Vorklärung und kontrollierte Kaltgärung garantieren eine feine Frucht. Im Anschluss reift der Jungwein noch weitere Zeit auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Beschreibung:
Der Wein präsentiert sich recht fest und eher kühl, mit einem zart hefigen Zitrus-Steinobstduft, floralen Spuren und deutlicher Mineralik. Pflanzliche und helle florale Nuancen sind am Gaumen zu finden, gute Nachhaltigkeit. Die salzige Mineralik, verleiht ihm Griff und hinterlässt einen sehr guten Abgang mit kühlem Saft.

Speisen:
Ein sehr guter Begleiter zu kräftigen Speisen mit Soßen, Fischgerichten und hellem Fleisch, zum Beispiel Hähnchenbrust, Kalbs- oder Putengeschnetzeltes mit Reis oder Nudeln.

Jahrgang:	2019
Alkohol:	12,5 %vol
Restzucker:	7,2 g/l
Säure:	8,0 g/