

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang: 2022
Lage: Ürziger Würzgarten
Rebsorte: Riesling
Qualität: Kabinett
Alkohol: 10,0% vol.
Flaschengröße: 750 ml

MM		
trocken		süß
weiße Kapsel	grüne Kapsel	goldene Kapsel

Weinlage

Die ca. 62 ha große Steillage mit süd- bis südöstlicher Ausrichtung verfügt über einen einzigartigen roten Schieferverwitterungsboden mit hohem Gesteinsanteil, der an der Mosel selten vorkommt. Weine aus dem Ürziger Würzgarten sind aufgrund des besonderen Bodens extrem feinwürzig, fruchtig, großartig vollmundig mit einem feinen Säurespiel und klarer Struktur.

Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins voll ausprägen konnten. Ein schonender Ausbau im Edelstahltank sowie teilweise im großen Holzfass, mit langem Lager auf der Feinhefe, folgte im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Der 2022 Riesling Ürziger Würzgarten Kabinett öffnet sich sinnlich und klar, mit schönen Terroir-Aromen, die von rotem Schiefer und Kräuternoten sowie perfekt reifen und eleganten tropischen Früchten, zugleich mit einer einzigartigen Salzigkeit verfeinert werden. Rund, üppig und filigran am Gaumen, mit der Kabinett-typischen Transparenz, ist dies ein mundfüllender und anregender Würzgarten Kabi, der in den richtigen Momenten unwiderstehlich und ziemlich komplex ist für einen Wein, der mit 10% angegebenem Alkohol daherkommt. Stephan Reinhardt, August 2024

Essensempfehlung

Dieser Kabinett eignet sich wunderbar als leichter Essensbegleiter. Der schlanke und animierende Charakter passt z.B. zu zartem Hühnerfrikassee, sommerlichem Bulgur Salat und allgemein zu filigranen Vorspeisen, die nicht säurebetont sind.

Serviertemperatur

10°C

Trinkreife

2023 – 2033+

