

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2023
Lage:	Bernkasteler Badstube
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Spätlese
Alkohol:	9,0% vol.
Flaschengröße:	750 ml

Weinlage

Das Traubengut stammt aus den besten Parzellen der Bernkasteler Badstube. Die Reben wachsen auf feinerdreiem Schieferboden, der über eine sehr gute Wasserspeicherkapazität verfügt. Weine aus der Bernkasteler Badstube sind sehr frisch, äußerst fruchtbetont und lebendig, mit stabiler Säure und einem guten Entwicklungspotenzial.

Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde schonend gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das facettenreiche, fruchtige Aroma des Weins voll entwickeln konnte. Ein schonender Ausbau im Edelstahltank mit langer Lagerung auf der Feinhefe folgte im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Diese faszinierende, geradeso feinherbe Riesling Spätlese zeigt gleichzeitig zarte Erd- und lebhaftes Apfelaromen, mit einer ernsthaften Struktur, die nach dem charmanten ersten Eindruck zum Vorschein kommt. Der sehr knackige Abgang ist herrlich belebend und macht Lust auf mehr! Stuart Pigott, November 2024

Essensempfehlung

Diese saftige Spätlese passt mit ihrer frischen und animierenden Art zu würzig-pikanten Vorspeisen und säurebetonten Gerichten, wie z.B. Ceviche, Räucherlachs und Wasabi-Avocado-Dip, Bouillabaisse, Currygerichten und Sushi. Gereifte feinherbe Spätlese sind auch zu Geflügelgerichten wie z.B. Hähnchen in Honig-Ingwer-Marinade auf Mango-Reis passend.

Serviertemperatur

9°C

Trinkreife

2025 – 2045+

