

WEINGUT PETER STOLLEIS



RIESLING - GIMMELDINGER BIENGARTEN

DIE WINZERFAMILIE

Wein und die Stolleis-Familie – das gehört zusammen, seitdem unsere Vorfahren 1668 den ersten Weinberg in Gimmeldingen pflanzten. Die Reben wachsen in Spitzenlagen der Pfalz, auf Böden, die in ihrer einmaligen Zusammensetzung seit Jahrhunderten für die Herkunft von Weinen herausragender Güte stehen. Viele Stunden Weinbergsarbeit und eine sehr zeitintensive Handlese sind für uns der Schlüssel für Qualität und Wiedererkennbarkeit der Stolleis-Weine. So arbeiten wir ohne künstliche Behandlungs- und Zusatzmittel und die Weine werden im Keller in Ihrem Entstehen nur noch begleitet. Lebendige Böden, hochwertige Lagen, eine nachhaltige und seit 2022 biologisch zertifizierte Bewirtschaftung der Weinberge – das macht unsere Weine aus.

DER WEINBERG

Die Spitzenlage Gimmeldinger Biengarten zieht sich entlang eines Hangs von Gimmeldingen nach Königsbach. Sie besteht aus für Gimmeldingen verhältnismäßig steilen Parzellen mit Ostausrichtung. Die leichte Kessellage schützt vor zu starken Winden und die Hangneigung nach Osten lässt den Weinberg bereits früh am Morgen in den Genuss der wärmenden Morgensonne kommen. Der Boden besteht aus Buntsandstein mit einem großen Anteil tertiären Kalks. Schon 1828 wurde das Potential der Lage erkannt und sie wurde in der Königlich Bayrischen Bodenwertung mit dem höchsten Steuersatz belegt. Unsere Rieslingreben, welche in dieser Lage zum Großteil ein Alter von über 35 Jahren aufweisen, bringen auf diesem spannenden Boden Jahr für Jahr ausdrucksstarke und komplexe Weine hervor. Erträge von weniger als 40hl/ha sind alleine durch das Alter der Anlage die Regel.

DER WEIN

Unser Riesling Biengarten wurde per selektiver Handlese durch unser erfahrenes Leseteam in drei getrennten Lesedurchgängen geerntet. Leicht angedrückt wurde das Lesegut zuerst gekühlt, um eine lange Kontaktzeit des Traubensafts mit den aromatischen Schalen zu ermöglichen. Behutsam gepresst, durch natürliche Sedimentation über Nacht geklärt, wurde der Saft im traditionellen Holzfass aus Pfälzer Eiche spontan vergoren. Nach einer Ruhe- und Reifephase von 20 Monaten auf der Hefe wurde der Wein auf die Flasche gebracht. In der Nase präsentiert sich der Biengarten mit den Aromen reifer Quitte und Kernobst wie Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen ist er kraftvoll und würzig, zeigt Mineralität und Salzigkeit mit einer harmonischen Säure und langem Nachhall.

ANALYSEN

Jahrgang 2022

Alk. 12,5% vol.

RZ 0,7 g/l

S 8,0 g/l



DE-ÖKO-022

Deutsche Landwirtschaft

Weingut Peter Stolleis - Kurpfalzstraße 99 - 67435 Gimmeldingen-Mussbach

www.stolleis.com - weingut@stolleis.com - +49 6321 66071