

WEINGUT PETER STOLLEIS



RIESLING - GIMMELDINGER KAPELLENBERG

DIE WINZERFAMILIE

Wein und die Stolleis-Familie – das gehört zusammen, seitdem unsere Vorfahren 1668 den ersten Weinberg in Gimmeldingen pflanzten. Die Reben wachsen in Spitzlagen 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

Der am Ortsrand oberhalb der namensgebenden Nikolauskapelle gelegene Kapellenberg ruht auf einem massiven Kalkbuckel. Darauf lagerte sich mit der Zeit erodierter Buntsandstein ab, dessen Bruchstücke in den Weinbergen offen zutage treten. In sonnenexponierter Lage und dennoch im Einflussgebiet der kühlen Nachwinde aus dem Gimmeldinger Tal wachsen hier spannungsreiche, von Mineralität und Salzigkeit geprägte Rieslinge. Sozusagen der kleine Bruder des benachbarten Gimmeldinger Mandelgartens.

DER WEIN

Die Trauben wurden per selektiver Handlese Ende September durch unser erfahreneres Handleseteam geerntet. Behutsam gepresst, durch natürliche Sedimentation über Nacht geklärt, wurde der Most im Edelstahltank spontan vergoren. Vollgefälter im Edelstahltank bis März, gefüllt wurde der Wein im Juli 2024. Ein sehr kerniger und geradliniger Riesling mit Aromen von grünem Apfel und Zitrone in der Nase. Am Gaumen zeigt er eine straffe Säure und Mineralität. Sehr animierend und mit langem Nachhall.

ANALYSEN

Jahrgang 2023

Alk. 12,5% vol.

RZ 2,1g/l

S 7,3 g/l