

WEINGUT PETER STOLLEIS



RIESLING - GIMMELDINGER MEERSPINNE

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

Gewachsen auf dem vielleicht spannendsten Boden, den das mit hervorragenden Lagen gesegnete Gimmeldingen zu bieten hat. Seit über 600 Jahren ist die Lage Gimmeldinger Meerspinne als Herkunft ausgezeichnete Weine dokumentiert. Der Weinberg liegt auf einem Vorhügel des Pfälzer Walds, welcher – nach Osten geneigt – schon früh am Morgen die Sonne einfängt. Während der Nachtstunden streift Kaltluft aus dem rücklings gelegenen Gimmeldinger Tal die Meerspinne herunter und konserviert so während der Reifezeit die charakteristische Säure. Der Boden besteht aus erodiertem Buntsandstein sowie Lössablagerungen, die sich auf einem Kalksteinrücken angesammelt haben.

DER WEIN

Aus dem Filetstück des bisherigen Mandelgartens, der alten Gewanne Gimmeldinger Meerspinne. Seit dem Jahrgang 2021 füllen wir diese Urparzelle wieder als Einzelstück ab. Die Trauben wurden per selektiver Handlese in drei Lesedurchgängen geerntet. 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. Sehr reduzierte Erträge von weniger als 40 hl/ha führen zu einem Wein mit vielschichtigem Geschmackserlebnis, der fein und elegant ist. In der Nase eine feine Reduktion, leichtes Holz und Zitrusnoten. Am Gaumen ist er elegant, mit kräutrigen Noten von Rosmarin und Thymian, einer leichten Salzigkeit und guten Frische durch die Riesling-typische aber doch milde Säure.

ANALYSEN

Jahrgang 2022

Alk. 12,5% vol.

RZ 5,9 g/l

S 8,2 g/l



DE-ÖKO-022

Deutsche Landwirtschaft

Weingut Peter Stolleis - Kurpfalzstraße 99 - 67435 Gimmeldingen-Mussbach

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