

WEINGUT PETER STOLLEIS



RIESLING - KÖNIGSBACHER ÖLBERG

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 Weinbergarbeit 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

Zwischen Königsbach und Deidesheim an einem gen Osten geneigten Hang liegt der Ölberg, dessen Boden von fruchtbarem Löss und Bruchstücken aus Mergelkalk durchzogen ist. Die hocharomatischen Trauben reifen durch die gute Erwärmung des Bodens in der morgendlichen Sonne fast zwei Wochen schneller heran als im benachbarten Nußbien. Unsere beiden Parzellen sind über 30 Jahre alt und bringen von sich aus aromatisch hochkonzentrierten Trauben mit niedrigen Erträgen von unter 40 hl/ha hervor.

DER WEIN

Unser Riesling Ölberg wurde per selektiver Handlese durch unser erfahrenes Leseteam in drei Lesedurchgängen geerntet. Behutsam gepresst, durch natürliche Sedimentation über Nacht geklärt, wurde der Saft im traditionellen Holzfass aus Pfälzer Eiche vergoren. Nach einer Ruhe- und Reifephase von 20 Monaten auf der Hefe wurde der Wein auf die Flasche gebracht. Ein Wein mit filigranen und warmen Fruchtaromen – ganz typisch für den Ölberg und die warme Lage. Aromen von reifer Birne und Quitte und frisch geschnittenem grünen Gras in der Nase, dazu eine feine, moderne Reduktion. Saftig am Gaumen, dazu gesellt sich ein lebendiger Säurenerk, der gemeinsam mit der warmen Aromatik einen langen Nachhall hinterlässt.

ANALYSEN

Jahrgang 2022

Alk. 13,0% vol.

RZ 1,8 g/l

S 6,7 g/l