



92 Punkte bei Meiningers Weinwelt

"Feiner, edler Mix aus Holz, Hefe und hellen-nussigen Noten, sehr feine Reife, Mandelmus und Orangen-Cantuccini, Birne und Nashi; feine Salzigkeit, wieder Mandel und helle Hefe, ruht in sich, den warmen Jahrgang super gebändigt"

Ein Teil unseres 2020er Ortsrieslings Gimmeldingen haben wir 2021 noch nicht abgefüllt, sondern haben den Wein bis zum Frühjahr diesen Jahres im großen Eichenholzfass im Keller reifen lassen. Dieser Riesling war somit 42 Monate auf der Feinhefe gelagert.

Die lange Lagerung macht sich durch die Komplexität und Tiefe des Weins bemerkbar. Ein Bouquet von Birnen und Aprikosen, begleitet von zarten Zitrusnoten und einem Hauch von Honig. Anklänge von gerösteten Walnüssen, die durch die lange Lagerung auf der Feinhefe und den Eichenfassausbau entstanden sind.

Am Gaumen präsentiert sich dieser Riesling kraftvoll und zugleich elegant. Die mineralischen Noten des Gimmeldinger Terroirs kommen zur Geltung und werden von einer präzisen, lebendigen Säure getragen. Die Fruchtaromen aus der Nase setzen sich fort und werden durch eine cremige Textur und eine leichte Würze ergänzt.

Analysewerte: 12,5% vol., 3,9 g/l RZ, 7,6 g/l S

Menge: 750 ml

Weinnummer: 0210R

Allergene: Enthält Sulfite

Versandkosten: Siehe AGBs