

Weinpass

2003 Riesling Auslese

0,75 Ltr.

Ungsteiner Herrenberg

Artikel Nr.: 77

Amtl. Prüfnr.: 51603591404

Vorhandener Alkohol: 9,5 %vol.

Fruchtsüße: 78,0 g/l

Fruchtsäuren: 6,6 g/l

Extrakt zuckerfrei: 18,8 g/l

empf. Trinktemperatur: 9-11 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2008-2012



Allgemeines:

An den Bruchstellen des Oberrheingrabens findet man gelegentlich kleine Hügel, die dem Rand des Pfälzer Waldes wenige hundert Meter vorgelagert sind. Diese geografisch auch als "Riedel" bezeichneten Höhenzüge weisen oftmals klimatisch und auch geologisch besondere Gegebenheiten aus. So auch der Ungsteiner Herrenberg, der mit seinen immensen Ton- und Kalksteinanteilen eine Sonderstellung im Lagenspektrum Bad Dürkheims einnimmt. Bereits alte Bodenkarten weisen den Ungsteiner Herrenberg als eine Weinbergslage erste Güte aus. Doch auch in neuerer Zeit beweisen Weine aus jener Lage ihre Potential, sich mit den großen Weinen der Pfalz messen zu können. Seit dem Jahrgang 2001 sind wir im Besitz eines alten Riesling Weinbergs in jener bevorzugten Süd-Ost Lage, die einen majestätischen Ausblick auf die aufgehende Sonne über der Rheinebene erlaubt. Über Heidelberg und Speyer, bis in zum Schwarzwald kann der Blick des Winzers an klaren Tagen reichen.

Weinausbau & Reifung:

Handlese der teilweise eingetrockneten Beeren.

Beschreibung des Geschmacks:

kräftig würzige (Akzien-) Honignoten, gelbe Melonen und reife Ananas. dichter Körper gepaart mit druckvoller Süße, leicht erdige Noten, Kastantienblüten

Trinkempfehlung:

Ein solcher Wein sollte ohne Begleitung als Genuß an einem ruhigen, geruhsamen Abend genossen werden (haben Sie einen Kamin?!). Auch ein Dessert wird ein besonderes Erlebnis.

ERROR: syntaxerror
OFFENDING COMMAND: --nostringval--

STACK:

/Title
(
/Subject
(D:20070214104852)
/ModDate
(
/Keywords
(PDFCreator Version 0.8.0)
/Creator
(D:20070214104852)
/CreationDate
(Jochen)
/Author
-mark-