

Weinpass

2005 Riesling Spätlese

0,75 Ltr.

Ungsteiner Herrenberg

Artikel Nr.: 26

Amtl. Prüfnr.: 51603591806

Vorhandener Alkohol: 9,5 %vol.

Fruchtsüße: 78,5 g/l

Fruchtsäuren: 7,4 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,3 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009-2016



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, Speyer, bis zum Schwarzwald kann der Blick an klaren Tagen reichen.

Weinausbau & Reifung:

Im Jahre 2005 entschlossen wir uns für unseren im Februar geborenen "Ian" ein feines süßes Gewächs aus seinem Geburtsjahrgang zu bereiten. Also zogen wir die besten Trauben heran, nämlich die aus unserem Herrenberg, die für unseren Premium Riesling im trockenen Bereich vorgesehen waren. Die Handlese, die sorgfältige Vergärung im sauberen Edelstahltank und die zeitige Gärungsunterbrechung zur Erhaltung einer monumentalen, aber feinen Süße sind Stationen des Ausbaus dieses Weines. Zusammen mit einer frühen, die Kohlensäure erhaltende Füllung wurde alles auf eine lange Haltbarkeit dieses Weines ausgelegt, um unserem Ian zu vielen Anlässen mit "seinem" Wein Freude bereiten zu können.

Beschreibung des Geschmacks:

Das ausgewogene Verhältnis zwischen Süße und Säure machen diese Spätlese zu einem Genuß. Geprägt durch einen ausgewogenen Rieslingduft, begleitet von exotischen Aromen. Auch Liebhaber trockener Weine werden durch das interessante Zusammenspiel der beiden Gegenpole Gefallen an diesem feinen und filigranen Riesling finden. Auch nach überschreiten seiner Trinkreife ein Wein der noch lange Gefallen finden wird.

Trinkempfehlung:

Geeignet zu kräftigen Wildgerichten, zu hellen Fleisch und zu aller Arten von Käse. Durch die Süße auch zu fruchtigen, leichten Desserts (Aprikosentiramisu, Frucht mit Vanille). Als Apperitif; ein wundervoller Auftakt.