

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2007
Lage:	Wehlener Klosterberg
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Auslese**
Alkohol:	7,5% vol.
Flaschengröße:	750 ml

Weinlage

Bei der ca. 24 ha großen Steillage mit klassischer Südausrichtung handelt es sich um unsere Hauslage in direktem Anschluss an das Weingut. Der Boden besteht aus leichtem bis mittelschwerem, steinigem Devonschieferverwitterungsboden mit beträchtlichem Eisenanteil. Der Wald am oberen Ende der Weinberge sorgt für einen hervorragend ausbalancierten Wasserhaushalt. Die Weine aus dem Wehlener Klosterberg sind elegant, rassig, mit viel Würze und einer tiefgründigen Mineralität.

Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober streng von Hand verlesen. Das vollreife Traubengut wurde sanft gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins voll entwickeln konnten. Ein schonender Ausbau mit langer Lagerung auf der Hefe folgte im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Die 2007 Riesling Wehlener Klosterberg Auslese** (goldene Kapsel) ist reif und konzentriert in der Nase, die Aromen von erfrischender Zitrone und Grapefruit mit typischen Schiefernoten verbindet. Dicht und konzentriert am strukturierten Gaumen ist dies eine üppige, elegante und rassige Auslese, die so präzise und pikant wie ein Eiswein schmeckt.

Essensempfehlung

Komplexe, feine Auslesen mit Mosel typischem süße-säure Spiel sind hervorragende, leichte Dessertweine, die zu vielfältigsten Süßspeisen, sehr scharfen oder salzigen Gerichten und z.B. Blauschimmelkäse hervorragend passen. Klassiker wie Crème Brûlée ist ebenso geeignet wie Tarte Tatin, Apfelstrudel und andere Gerichte auf Obstbasis.

Serviertemperatur

8°C

Trinkreife

2010 – 2039+

