

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2015
Lage:	Kinheimer Rosenberg
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Auslese***
Alkohol:	7,5% vol.
Flaschengröße:	750 ml

Weinlage

Die ca. 63 ha große Steillage mit Südwest Ausrichtung verfügt über einen tiefgründigen, grauen Schieferverwitterungsboden. Weine aus dieser Lage bestechen durch ausdrucksstarke Mineralität im feinen Spiel mit ausgeprägter Frucht.

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 2015er Riesling Kinheimer Rosenberg Auslese*** (Goldene Kapsel) ist präzise und frisch, aber auch intensiv und elegant in der aromatischen Nase, die konzentrierte Zitrusaromen und sehr feine Gebäcknoten offenbart. Am Gaumen rund und charmant, ist dies eine süße, saftige und intensive, recht üppige Auslese mit delikater Säure und subtilem Salzgehalt, die nachklingt und nachwirkt.

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

