

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2018
Lage:	Wehlener Klosterberg
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Spätlese
Alkohol:	10,5% 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 gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde schonend gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das facettenreiche, fruchtige Aroma des Weins voll entwickeln konnte. Ein schonender Ausbau im Edelstahltank mit langer Lagerung auf der Feinhefe folgte im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Die 2018er Riesling Wehlener Klosterberg Spätlese (Grüne Kapsel) ist sehr klar und elegant in der rein vegetativen sowie mineralischen und an Feuerstein erinnernden Nase, die helle und gesunde Fruchtaromen aufweist. Intensiv saftig und mit üppigen Aprikosenaromen, ist dies eine reine, pikante und elegante Spätlese mit Definition und Präzision und einem straff strukturierten, noch jungen Abgang, der sich mit zunehmendem Flaschenalter noch steigern wird. Trinkreife 2025 – 2040 (S. Reinhardt – Wine Advocate, Oktober 2020).

Essensempfehlung

Diese saftige Spätlese passt mit ihrer frischen und animierenden Art zu würzig-pikanten Vorspeisen und säurebetonten Gerichten, wie z.B. Ceviche, Räucherlachs und Wasabi-Avocado-Dip, Bouillabaisse, Currygerichten und Sushi. Gereifte feinherbe Spätlesen sind auch zu Geflügelgerichten wie z.B. Hähnchen in Honig-Ingwer-Marinade auf Mango-Reis passend.

Serviertemperatur

9°C

