

# WEIN-EXPERTISE

<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Lage:</b>	Zeltinger Sonnenuhr
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Qualität:</b>	Spätlese
<b>Alkohol:</b>	7,5% vol.
<b>Flaschengröße:</b>	3000 ml

## Weinlage

Die ca. 23 ha große Steillage mit Süd-Südwest Ausrichtung verfügt über einen mittelgründigen Tonschieferverwitterungsboden mit hohem Steinanteil. Das Besondere an der Sonnenuhr sind die größtenteils nicht flurbereinigten, uralten Weinberge mit wurzelechten Rieslingstöcken. Weine aus der Zeltinger Sonnenuhr sind unglaublich elegant, feingliedrig, mit Spiel und einer filigranen Säurestruktur.

## Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober gelesen. 100% gesundes 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 im Edelstahltank mit einem langen Lager auf der Feinhefe folgte im Anschluss an die Gärung.

## Weinbeschreibung

Die 2018 Riesling Zeltinger Sonnenuhr Spätlese (Goldene Kapsel) bietet eine intensive und konzentrierte, fruchtig-elegante Nase mit großzügiger Reife und der gleichen Präzision wie alle MM Spätlesen. Am Gaumen ist dies eine komplexe und straffe, adstringierende, konzentrierte und strukturierte Spätlese. Der Abgang hat Spannung und Grip. [...] Trinkreife 2027 – 2050 (S. Reinhardt – Wine Advocate, Oktober 2020).

## Essensempfehlung

Diese feinfruchtige Spätlese passt mit ihrer saftigen und animierenden Art zu scharfen Gerichten, besonders gut zu Südost asiatischen Aromen. Leichte Süßspeisen und Gänseleber sind klassische Kombinationen, ebenfalls z.B. Datteln im Speckmantel.

## Serviertemperatur

8°C

