

# WEIN-EXPERTISE

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Lage:</b>	Kinheimer Rosenberg
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Qualität:</b>	Kabinett
<b>Alkohol:</b>	10,0% vol.
<b>Flaschengröße:</b>	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 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. Schonender Ausbau im Edelstahltank mit langer Lagerzeit auf der Hefe folgte im Anschluss an die Gärung.

## Weinbeschreibung

Der 2020er Riesling Kinheimer Rosenberg Kabinett (Grüne Kapsel) ist reduktiv und ungezähmt in der Nase, aber klar und faszinierend. Am Gaumen üppig und rund, ist dies ein ziemlich süßer und mundfüllender Kabinett, der für meinen Geschmack fast an den süßeren Goldkapsel-Stil grenzt. Der Wein hat Textur und Länge und zeigt im Abgang eine gute Griffigkeit. Er kann mindestens zwei Jahrzehnte lang reifen. Trinkdatum: 2027-2045 (S. Reinhardt - Wine Advocate/ Juli 2022)

## Essensempfehlung

Dieser rassige, leichte Kabinett passt mit seiner frischen und animierenden Art wunderbar als Aperitif, zu würzig-pikanten Vorspeisen und säurebetonten Gerichten wie z.B. Sushi, allgemein rohen Fischvorspeisen mit Soja oder Ponzu Saucen, Papaya Salat mit Mozzarella, Teriyaki Spieße und z.B. Dim Sum sowie auch zu Tartar mit Gewürzgurken und Kapern.

## Serviertemperatur

8°C

