

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2018
Name:	Wehlener Klosterberg***
Rebsorte:	Pinot Blanc
Qualität:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5% 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 sanft gemahlen und mehrere Stunden 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 ausprägen konnten. Ein schonender Ausbau im Barriquefass mit langem Hefelager folgte im Anschluss an die Gärung.

Verkostungsnotiz

Von den ältesten Reben und 10 Monate auf der Hefe in 100% neuer Eiche gereift, ist der 2018 Pinot Blanc Wehlener Klosterberg*** enorm tief, konzentriert und aromatisch in der felsigen und terroir-expressiven Nase, die auf eine perfekt reife Frucht und Reichhaltigkeit hinweist. Am Gaumen ist dies ein vollmundiger, reichhaltiger und intensiver, sehr kraftvoller, aber auch feiner und eleganter, seidig-texturierter Pinot mit großer Finesse und mineralischer Eleganz im unendlich reinen und nachhaltig salzigen Abgang. Es ist ein beeindruckender Pinot Blanc in seiner eigenen Liga. Trinkreife 2025 – 2045 (S. Reinhardt – Wine Advocate, Oktober 2020).

Speiseempfehlung

Ein kräftiger Essensbegleiter für den besonderen Moment. Passend zu geröstetem und gebratenem Fisch sowie hellem Fleisch wie z.B.: Saltimbocca alla Romana, Steinbutt aus dem Ofen in Fenchel-Weißwein-Sud mit Kartoffeln und mediterranem Gemüse, Hummer auf Linguine mit Krustentierschaum. Am besten karaffieren und aus großem Glas genießen.

Serviertemperatur

10-12°C

