

Riesling Oestricher Klosterberg 1G Erste Lage

 2021, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 9912011202

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 8.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Salat mit Kichererbsen, Aubergine, Feige, Feta und
geräucherter Melone**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Schweinefilet mit Möhren vom Rost und zarter
Honigglasur**

(Fleisch)

**Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Brennnessel-
Riesling-Buttersauce und wildem Reis**

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.06.2023

Informationen zum Wein:

Der Name leitet sich von der Zugehörigkeit zum ehemaligen Zisterzienserinnen-Kloster Gottesthal ab. Der Boden hat kalkhaltigen Löss mit Eisenoxid, Tonmergel und Quarzit. Er wurde als „Urstrand“ vor Millionen von Jahren hier auf 160 m HNH abgelagert. Die Parzellen liegen mäßig steil mit etwa 15 bis 20 Prozent Hangneigung nach Süd-Süd-Westen exponiert.

Information zum Ausbau:

100 % Handlese, schonende Ganztraubenpressung, spontane Gärung mit den natürlichen Hefen, 16 Monate auf der Vollhefe im großen Holzfass.

Farbe:

Funkelndes, helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2021er Oestricher Klosterberg Riesling Erste Lage zeigt sich anmutig und zugleich noch deutlich verschlossen. Kalkige, kühle Noten verbinden sich mit Aromen von Grapefruitschale, Limette, grünem Apfel, Bergamotte und Zitronenabrieb.

Gaumen:

Feingliedrig und zugleich angenehm provozierend gleitet er voller Eleganz über die Zunge, mit zart salziger Note und belebender Säure. Erneut sind es die feinherben Grapefruitnoten und seine angenehme Würze, die ihm Charakter und eine unwahrscheinlich anregende Struktur verleihen. Ein toller Speisenbegleiter und ein Wein mit fantastischem Potential, dem weitere Reife sehr gut zu Gesicht steht.

Wer ihn bereits in diesem jugendlichen Stadium genießen möchte, sollte ihn ein paar Stunden vorher dekantieren.