



**Roterfaden**

# *Riesling trocken*



2022, 750



Deutschland, Baden-Württemberg



9912013603



Riesling

Alkoholgehalt:

10,0 %

## Speisempfehlungen

von

Geräucherter Aal mit Rührei und Schnittlauch auf Pumpernickel

Meerbarbe vom Grill mit Orangenfenchel

Rosenseitlinge mit cremigem Kohlrabi und gerösteten Dinkelkörner



# Verkostungsnotizen

von vom 13.07.2024

## Info:

Die Reben stehen auf Muschelkalkböden und sind ca. 30 Jahre alt. Er verfolgt einen hohen Terroir-Anspruch und soll diesen transparent widerspiegeln. Es werden ganze Trauben verwendet, die lediglich leicht mit den Füßen angequetscht werden und dann einen Tag Maischestandzeit erfahren. Es geht durch die Korbpresse und zur Vergärung schließlich in gebrauchte 300l-Fässer zur Gärung. Der Riesling liegt ein ganzes Jahr auf der Vollhefe ohne Aufrühren und Abzug. Auch hier wird schonend weiterverarbeitet und ohne jegliche Filtration bei einmaliger Schwefelzugabe abgefüllt.

## Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Einschlüssen

## Nase:

Und er macht hier wirklich ernst. In der Nase erkennt man zwar den Riesling als Sorte, aber in einem enorm Terroir-orientierten Auftritt. Kalkstein, Weinberge mit Kalkanteilen nach dem Regen sowie nasse Steine strömen aus dem Glas. Dazu wirkt er enorm rein und linear. In Fülle zeigen sich getrocknete Kräuter. Sowohl heimischer als auch mediterraner Provenienz. Etwas Minze und Eukalyptus sorgen für Tiefe und etherische Frische. Zitronengras und Koriander steuern einen Südost-Asia-Flair bei. Vor allem aber weist er dezent nussige Akzente auf, die für mich an Mandel und Macadamia erinnern lassen. Aus der fruchtigen Ecke kommt nur wenig. Das ist auch gar nicht schlimm. Pfirsich und Quitte sind sehr schüchtern im Hintergrund zugange.

## Gaumen:

Mit genauso viel Würze und diesem straffen Auftritt, der zu vermuten war, rollt er den Teppich vor uns aus. ein Teppich, der durchaus ein paar Ecken und Kanten zulässt und eine angenehme phenolische Struktur aufweist. Er macht sein steiniges, karges Wesen und den Kalk im Boden schmeckbar. Man fühlt es richtig am Gaumen. Minutenlang. Dem förderlich dient seine pikante, aber wohl integrierte Säurestruktur wunderbar. Das streckt ihn in die Länge und animiert enorm zum Trinkvergnügen. Die Würze der getrockneten Kräuter wirkt hie rauch noch lange nach und verbindet die Frische und mit den markanten Aromen.