



RIESLING 1000-EIMERBERG FEDERSPIEL 2017



Boden und Herkunft: Die Kultlage 1000-Eimerberg, die auch als Wahrzeichen von Spitz gilt, weist eine Hangneigungen von bis zu 70% auf. Man muss fast Bergsteiger sein, um hier arbeiten zu können. Ein Wein vom 1000-Eimer-Berg ist echte Manufaktur. Die alten Rieslingstöcke unseres 1000-Eimerbergs bringen Weine mit heller Frucht und knackiger Säure hervor, sind rassig und straff. Typische Merkmale unserer Rieslinge sind die Anklänge von Zitrusfrüchte, ein geradliniger und filigraner Charakter und die schiefrige Mineralität.

Vinifizierung: Von Hand gelesen am 23. Oktober 2017. Schonende Pressung und Verarbeitung, temperatur-kontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe.

Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner: Anregendes Bouquet nach Ringlotten, Marillen und Pfirsichen, untersetzt von gebündelter Mineralität und kernigen Säure. Klare, feingliedrige Struktur, lagen- und sortentypisch. Ausdrucksstark und trinkanimierend!

Speiseempfehlung: perfekt zu Fisch und weißem Fleisch oder einfach solo.

Analyse: Alkohol 12,5%vol, trocken

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 10-12°C

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre