

Reifeentwicklung des trockenen Rieslings – Flight 1

Aufbruch des trockenen Rieslings

Domaine Trimbach Hunawihr Clos Sainte Hune, 1988

Jahrgang: Sehr gutes Jahr, typischer Reifeverlauf.

Lage: Grand Cru Rosacker in Hunawihr, Kalkstein und Muschelkalk, Süd-Südost-Hang, leichte Hangneigung, alte Rebstöcke (50 bis 70+ Jahre alt).

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Kraftvoller Stil ohne Schwere, Steinfrucht, mineralische Noten von Kalk und Steinen.

Ausbau: Wenn möglich Spontanvergärung, 6 Monate Hefelager im Stahltank oder im gebrauchten Holzfass (je nach Reifegrad der Trauben), 5 bis 7 Jahre Flaschenreife vor Verkauf.

Analysewerte: Weniger als 5 g/l Zucker; 7,5 g/l Säure, 12,5% vol., 50 hl/ha

Weingut Dr. Bürklin-Wolf Forst Kirchenstück, 1996

Jahrgang: Insgesamt kaltes Jahr, viele sonnige Tage und kalte Nächte, langer Reifezeitraum, Lese erst am 28. November wegen des hohen Säuregehalts.

Lage: Vulkanisches Basaltgestein, Ton- und Sandschichten, südöstliche Hangneigung.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Komplexe Rieslingfrucht, saftig und dicht, elegante Textur, sehr mineralisch, muss lange reifen.

Ausbau: Temperaturkontrollierte Vergärung im gebrauchten Doppelstück-Holzfass bei 16 Grad (ca. 10 Wochen lang), anschließend Ausbau im gebrauchten Holz bis zum 13. Mai 1997.

Analysewerte: 8,9 g/l Zucker; 9,7 g/l Säure; 13% vol., 50 hl/ha

Weingut Künstler Hochheim Hölle Auslese tr., 1997

Jahrgang: Insgesamt heißes Jahr, schöne jugendliche Weine mit eher weniger Reifepotenzial, eher wenig Struktur, viel Alkohol, zu Müdigkeit und Brandigkeit neigend, die besten Flaschen können allerdings noch heute ausgezeichnet sein.

Lage: Löss und Lösslehm, durchsetzt mit Kies und Tonmergel.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Kraftvoller Rieslingstil, gelbe und tropische Früchte, seidige Textur, erdwürzige Mineralität.

Ausbau: Keine Angaben

Analysewerte: Keine Angaben

Weingut Markus Molitor Zeltingen Sonnenuhr Auslese ** tr., 1998

Jahrgang: Sehr gutes Weinjahr, besonders an der Nahe und in der Pfalz, an der Mosel ein gutes Jahr, erneut sehr warm, opulente Rieslinge mit viel Botrytis.

Lage: Mittelgründiger, steiniger Tonschiefer-Verwitterungsboden, steile Hanglage mit Süd-Südwest-Ausrichtung.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Körperreiche Weine mit Spiel und Eleganz, saftige Steinfrüchte, markantes Säurespiel, deutliche Schieferwürze, besonders für trockene Rieslinge geeignet (wenig Botrytisbildung).

Ausbau: Keine Angaben

Analysewerte: Keine Angaben