

Schieferböden nach 12 Jahren Reifeentwicklung

Weingut Georg Breuer Rüdesheim Berg Schlossberg, 2002

Jahrgang: Optimaler Reifeverlauf bei leicht überdurchschnittlichen Temperaturen, Regen bei der Ernte dämpft die Erwartungen, sehr strenge Selektion der Trauben, geringe Ernte.

Lage: Steiniger Quarzitschiefer, skelettreich, schwache Wasserhaltekapazität, tiefwurzelnde Rebstöcke.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Laut Weingut reife, nicht fette Fruchtaromatik, gelbe Pflaume und eine zarte Kräuterigkeit, in den ersten Jahren steht die primäre Frucht im Vordergrund, bei zunehmender Flaschenreife wird die mineralische Würze stärker und anhaltender.

Ausbau: Vergärung im großen Holzfass mit Reinzuchthefer, 8 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Analysewerte: 8,1 g/l Zucker; 6,5 g/l Säure; 12,5% vol.

Weingut Dönnhoff Niederhausen Hermannshöhle Spätlese tr., 2002

Jahrgang: Optimaler Reifeverlauf bei leicht überdurchschnittlichen Temperaturen, Regen bei der Ernte dämpft die Erwartungen, sehr strenge Selektion der Trauben, geringe Ernte.

Lage: Schwarzgrauer Schiefer mit vulkanischem Gestein, Porphyrit und Kalkstein.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Opulente, dabei feinwürzige und elegante Rieslinge mit Kraft, Komplexität und langer Lagerfähigkeit.

Ausbau: Keine Angaben

Analysewerte: 12,0% vol.

Weingut Markus Molitor Zeltlingen Sonnenuhr Auslese ** tr., 2002

Jahrgang: Sehr gutes Weinjahr an der Mosel, recht warm, brachte opulente Rieslinge hervor, im allgemeinen viel Botrytis, das trifft jedoch nicht auf diesen Wein zu.

Lage: Mittelgründiger, steiniger Tonschiefer-Verwitterungsboden, steile Hanglage, 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: 12,5% vol.