

# Löss, Lehm und Tonschiefer nach 10 Jahren

## Weingut Koehler-Ruprecht Kallstadt Saumagen Auslese R, 2005

**Jahrgang:** Dominik Sona: »Warmes Jahr mit moderaten Säuren und einigermaßen hohen Mostgewichten. Insgesamt war es wohl ein eher schwaches Jahr, wenn man es mit 2004 und 2002 vergleicht. Ich persönlich denke, dass es so schwach war, weil die Reben immer noch aus dem trockenen Jahr 2003 beansprucht waren.«

**Lage:** Lösslehm mit hohem Kalkanteil

**Aromatisches Geschmacksbild der Lage:** Dominik Sona: »Schwer zu sagen, aber die gelben Früchte überwiegen gegenüber den grünen und auch roten Früchten.«

**Ausbau:** Holzfass, Spontanvergärung ohne Zusatz von Hefenährstoffen und Enzymen, 9 Monate Hefelager ohne Batonage.

**Analysewerte:** 5,4 g/l Zucker; 6,5 g/l Säure; 13,0%

## Domaine Marc Kreydenweiss Kastelberg Le Chateau Grand Cru, 2005

**Jahrgang:** Warm vintage with good concentration and acidity.

**Lage:** Tonschiefer

**Aromatisches Geschmacksbild der Lage:** The mouth is large straight and generous. The minerality is still present. It's a dry wine with a high level of delicacy and an impressive length. Rainer Kaltenecker: »Mürbe Äpfel, oxidative Noten, medizinale Töne, salzige Mineralität.«

**Ausbau:** Natural fermentation with natural yeast, malolactique fermentation in old wood tank, acidity we don't know.

**Analysewerte:** 5,2 g/l Zucker; 12,5% vol.

## Weingut Künstler Hochheim Hölle Goldkapsel, 2005

**Jahrgang:** Heißes und feuchtes Jahr, brachte schöne jugendliche Weine hervor, die nicht lange durchhielten, eher wenig Struktur, hoher Alkohol, die besten Weine 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:** 105 Grad Oechsle, keine Botrytis, vergoren und gereift im Stückfass.

**Analysewerte:** 13,0% vol.

## Weingut Wagner-Stempel Siefersheim Heerkretz, 2005

**Jahrgang:** Ausnahmejahr, extreme Wasserarmut, sehr warmer Sommer, früheste Leseperiode in Siefersheim, sehr kleine Ernte.

**Lage:** Mittlere, stark steinige Lehmauflage, darunter Porphyr, ab 10 Meter Tiefe Kalkstein.

**Aromatisches Geschmacksbild der Lage:** Filigraner, subtiler Rieslingstil, kräuterige Aromen von Thymian, Minze oder auch Salbei, salzig nervende Mineralität.

**Ausbau:** Keine Angaben

**Analysewerte:** 8,5 g/l Zucker; 6,5 g/l Säure; 13,5% vol.