



2018 WINKEL RIESLING KABINETT - VDP.ORTSWEIN

Ein feinfruchtiger, eleganter Riesling Kabinett, der auf der Zunge tanzt. In der Nase präsentiert er sich mit feinen mineralischen Noten und Aromen von Holunderblüten, Pfirsich und Mirabelle. Der Kabinett besticht durch sein faszinierendes Süße-Säure-Spiel und ist dadurch ein idealer Speisenbegleiter. Die Trauben stammen aus den besten Ortslagen der Gemarkung Winkel.

Artikelnummer: 1280
EAN-Code: 4 015265 012800

Qualitätsstufe: Kabinett
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: fruchtig-süß

Analysedaten: Alkohol: 9,0 % vol.
Restzucker: 65,8 g/l
Gesamtsäure: 7,4 g/l

Terroir: Taunusquarzit und Löss finden sich in unseren Weinbergen. Mildes Klima, begünstigt vom Rhein auf der linken und dem Taunusgebirge auf der rechten Seite.

Der Jahrgang: Der Jahrgang 2018 war in jeder Hinsicht ein außergewöhnlicher Jahrgang. Nach einem milden Winter folgten zwei kühlere Monate. Der Sommer begann bereits im April ohne Frühjahr und war extrem heiß und trocken. Der Rhein sah fast aus wie ein Rinnsal und die Weinreben profitierten von viel Sonnenschein. Die Weinlese begann so früh wie noch nie am 5. September, so dass wir genügend Zeit hatten, Trauben im optimalen Reifegrad zu lesen. Die Weine des Jahrgangs 2018 sind kraftvoll, ausgewogen und besitzen viel Frucht mit einer gut integrierten Säure – sämtliche Qualitätsstufen konnten geerntet werden.

Ausbau: 100 % Edeltahl

Speiseempfehlung: Würzig-scharfe Gerichte sind perfekte Essensbegleiter. Die feine Fruchtsüße des Rieslings bildet zusammen mit der Schärfe des Essens die perfekte Harmonie. Auch fruchtige Desserts oder milder Ziegenkäse mit Honig passen wunderbar zu diesem Wein.

