Moosmann
REBEN · SONNE · LIEBE

Weinexpertise

Bezeichnung	Sexauer Sonnhalde „Reichenbächle“ Riesling Spätlese trocken
Jahrgang	2020
Lage	Sexauer Sonnhalde: Gewann Reichenbächle
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Riesling
Analysewerte	Alkohol: 13,0 % vol Säure: 7,1 g/l Restsüße: 5,7 g/l
Vinifizierung	Spontangärung sowie anschließender Ausbau zum Teil im Stahltank zum Teil im 500 l Tonneuau
Trinktemperatur	7° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Strohgelb mit grün-goldenen Reflexen

Nase leichte Würzigkeit, sich langsam entwickelnde typischen Rieslingnoten von gelbem Steinobst, eine überaus dezente Holznote schließt sich an

Gaumen frischer Auftakt, feine Zitrusaromen, der Körper ist schlank aber fest und weist eine gute Struktur auf. Im langen Abgang ist eine leichte Salzigkeit zu spüren, ein Indiz für die Mineralität.

Speise Empfehlung

Er begleitet Fisch sowie helles Fleisch hervorragend und auch Delikatessen wie Meeresfrüchte kommen in seiner Gesellschaft zur vollen Geltung. Wer es bodenständig mag genießt ihn zur groben Leberwurst auf frischem Brot.

Besonderheiten

Dieser Riesling ist einer unserer vier besten Weißweinen aus kleinen Parzellen (badisch Gewann). Auch er erfährt eine separate, eigene Kelter- und Ausbaumethode. Er wird spontan, also mit den eigenen Hefen vergoren: ein Teil, im Eichenfass ein Teil im Stahltank. Dies unterstreicht die Typizität von Boden und Rebsorte. Die anschließende Lagerung auf der Feinhefe steuert nicht nur Aromen bei, sie bewirkt auch das cremige Mundgefühl. Der weitere Ausbau gibt Struktur und Langlebigkeit sowie Tiefe und Komplexität.