Madonna Liebfraumilch QW 2024

Produzent

Im Jahr 1400 wurde in Worms, Rheinhessen die Liebfraumilch geboren, welche im Stadtzentrum um die Liebfrauenstift- Kirche herum wachsen. Peter Joseph Valckenberg exportierte 1808 als erster die "Liebfraumilch" und Nicolas Valckenberg kreierte aus dieser Lage die "Liebfrauenstift"-Weine.

Jahrgangsbericht

Die Ernte startete dann auch mit guten Voraussetzungen: Es war trocken, die Trauben waren schön reif und sehr gesund. In der zweiten Hälfte fing es dann allerdings an zu regnen, was in diesem Jahr zwar zu erwarten war, aber dadurch gab es einiges "Stop & Go" in der Lese. Aber die Trauben hatten durch den vielen Regen im Sommer eine tolle Elastizität. Das war dann zwar ein Geduldsspiel, aber es gab keine Dramen durch Infektionen oder Fäule. Die längere Reifeperiode und die Geduld haben sich ausgezahlt und es konnten bis zum Ende der Lese tolle Qualitäten geerntet werden. Wir erwarten keinen superreifen - eher einen Cool-Climate-Jahrgang, einen richtigen Klassiker.

Charaktereigenschaften

fruchtig, blumig

Zitrusnoten, leicht kräutrige Nuancen, angenehme Säure

Allrounder

Fakten

Rebsorte	Cuvée aus traditionellen weißen Rebsorten
Terroir	viele Sonnenstunden und mediterranes Klima
Appellation	Rheinhessen
Vinifikation	schonende und selektive Lese der Trauben, hohe Qualitätsproduktion durch den Einsatz moderner Kellertechnik

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
9.5 %vol	36.8 g/l	5.5 g/l

Art.Nr. MA1-24

Gebinde 0,75 l