

Valckenberg Gewürztraminer Lieblich 2018




Produzent

Seit über 230 Jahren hat P.J. Valckenberg außergewöhnliche deutsche Weingüter entdeckt und fungiert als Marken-Botschafter für deutsche Weine. Die Valckenberg Rebsortenlinie präsentiert authentisch-typische Rebsorten aus Deutschland.

Jahgangsbericht

Der 2018er Jahrgang in der Pfalz zeigt kaum Schäden trotz extremer sommerlicher Hitze und Trockenheit, fast keine Wetterkatastrophen, kerngesundes Traubenmaterial in üppiger Menge. Die rekordverdächtige Warmwetterperiode hatte schon im April begonnen, sodass beim Riesling die Blüte bereits Ende Mai einsetzte. Der Start für die Hauptlese war so früh wie noch nie. Im September herrschte ideales, weitgehend trockenes und ruhiges Wetter, besonders die roten Sorten durften noch länger an den Stöcken reifen. Das ergibt farbintensive, tiefgründige Rotweine, nicht nur beim Spätburgunder. Die Weißweine haben eine moderate Säure, der Alkoholgehalt ist trotz der vielen Sonne selbst für viele Winzer überraschend verhältnismäßig moderat geblieben.

Charaktereigenschaften

-  blumige Aromen, würzig mit einem Hauch von Aprikose.
-  Delikat und vollmundig.
-  Vorspeisen, Pasteten, Blauschimmelkäse und Desserts.

Fakten

Rebsorte	Gewürztraminer
Terroir	Kalkhaltiger Löß-Lehm Boden
Appellation	Pfalz
Vinifikation	Ernte vollreifer, gesunder aromatischer Trauben, von den Stielen befreit und sofort bei niedrigem Druck gepresst. Vergärung mit Reinzuchthefer bei 16°-18° C. Schonender, reduktiver Weinausbau.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
11 %vol	29.1 g/l	5.5 g/l



Art.Nr. 100.160-18