

MADONNA Liebfraumlich Qualitätswein 2019




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.

Jahgangsbericht

Es war vor allem das Wetter, das die Winzer immer wieder vor Herausforderungen stellte, sei es durch Frost im Frühjahr, extreme Trockenheit und große Hitze mit Sonnenbrandgefahr und Hagel im Sommer oder Regen im Herbst. Der heiße Sommer hatte für eine hohe Reife mit Mostgewichten meist um 90 Grad Öchsle und ideale Säurewerte gesorgt. Mitte Oktober war die Lese weitgehend abgeschlossen. Bei Mostgewichten von über 230 Grad Öchsle ist hier mit tollen edelsüßen Spezialitäten zu rechnen.

Charaktereigenschaften

-  aromatische Noten von getrockneten Kräutern
-  blumiges Bouquet, fruchtig, zarte Süße, milde Säure
-  weißes Fleisch, herzhaft Salate, solo

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	38 g/l	5 g/l



Art.Nr. MA1-19