

MADONNA Kabinett 2019




Produzent

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

Jahrgangsbericht

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

-  Noten von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und Honig
-  leichter Körper, zarte Süße, milde Säure
-  Meeresfrüchte, weißes Fleisch, solo

Fakten

- Rebsorte** Cuvée aus traditionellen weißen Rebsorten
- Terroir** über 500 Jahre alte Weinberge, im Herzen der "Nibelungenstadt" Worms, am Rheinufer gelegen; viele Sonnenstunden und mediterranes Klima
- Appellation** Rheinhessen
- Vinifikation** schonende und selektive Lese der Trauben, hohe Qualitätsproduktion durch den Einsatz moderner Kellertechnik



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
10 %vol	36.4 g/l	5.8 g/l