

## Madonna Organic 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.

### 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

-  Zitrus, Limette, blumiges Bouquet, leicht kräuterige Noten
-  gelbe Steinfrüchte, Honig Noten
-  Solo, Salat mit Ziegenkäse, gegrillter Fisch

### Fakten

Rebsorte	Cuvée aus traditionellen Rebsorten
Terroir	viele Sonnenstunden und mediterranes Klima
Appellation	Rheinhessen
Vinifikation	biologisch angebaute Trauben von zertifizierten Winzern, nachhaltige und schonende Produktion, ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Mitteln. Erhaltung der Lebendigkeit und Natürlichkeit der Weinberge DE-ÖKO-039



Art.Nr. MA7-19