

Steinberger Riesling Kabinett 2021

Produzent




Im Jahre 1136 von Zisterziensermönchen gegründet, bewirtschaftet das Kloster Eberbach heute knapp 238 ha der bekanntesten Lagen im Anbaugebiet Rheingau.

Jahgangsbericht

Der Jahrgang 2021 war wieder ein besonderes Jahr für Kloster Eberbach. Ein kühles, nasses Frühjahr bremste zunächst das Wachstum der Reben. Mit steigenden Temperaturen und bei ausreichender Wasserversorgung konnte sich die Vegetationsentwicklung zum Ende des Frühjahrs richtig beschleunigen. Die regelmäßigen Niederschläge im Sommer waren wichtig, um die Wasserreserven nach den letzten Dürre Jahren wieder aufzufüllen. Nichtsdestotrotz war es auch eine Herausforderung für unseren neuen Weinbauleiter Max Schaefer und sein Team, die Trauben gesund und in gutem Zustand zu halten. Ihre großen Anstrengungen haben sich jedoch gelohnt. Die in einigen Lagen einsetzende Edelfäule bot hervorragende Trauben für Spätlese, Auslese, Beerenauslese und sogar Trockenbeerenauslese vom Steinbergwall. Einziger Wermutstropfen: Die Menge war geringer als in den Vorjahren.



Charaktereigenschaften

-  fine citrus aroma
-  fruity sweetness with harmonious acidity, perfectly balanced
-  fruity desserts, goat cheese

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Steinberger (monopole), Sandy loess-loam soil with stony slate soil in the upper part, south to south-west exposure, facing slope
Appellation	Rheingau
Vinifikation	Single bow

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
8 %vol	63.8 g/l	6.2 g/l

Art.Nr. ST2-21