

Scharlachberg Riesling Auslese Restsüß 2019


Produzent


Das 1200 gegründete Gut wird heute in der 32. Generation von Prinz Felix zu Salm-Salm verwaltet. Es ist das älteste familiengeführte Weingut Deutschlands und bewirtschaftet Lagen, sowohl an der Nahe als auch in Rheinhessen.


Jahgangsbericht

Das Jahr begann gut mit wenig Niederschlag, aber einem großartigen Knospenaufbruch und einer noch besseren Blüte. Im Sommer erlebten wir einige der heißesten Tage, an die wir uns erinnern können, was zu einigen Schäden und Sonnenbrand führte. Dies führte zu einer sehr strengen Lese und Selektion während der Ernte. Die Septembertage brachten super Ergebnisse mit aromatischen Weinen mit einer tollen Säure. Im Oktober brachte das kalte und nasse Wetter ein schnelles Ende der Ernte. 2019 ist ein faszinierender und starker Jahrgang.

Charaktereigenschaften

 tropischer Fruchtcocktail, reife Ananas

 schmelzende Textur, lebendige Säure

 Blauschimmelkäse, feines Dessert

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Scharlachberg, nach Süden ausgerichteter Steilhang, Rotschieferboden
Appellation	Rheinhessen
Vinifikation	Einzelausbau, Gärung im Edelstahl

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
7 %vol	120 g/l	7 g/l



Art.Nr. PS16-19