



Adonis Trocken 2018


Produzent


Die Leidenschaft für den Weinanbau wurde den beiden Brüdern Stephan und Michael Weber schon von den Wiltinger Großeltern in die Wiege gelegt. Zunächst schlugen beide Brüder beruflich andere Wege ein, jedoch blieb die Hege und Pflege der großelterlichen Weinreben nie aus. Ein Studium an der renommierten Weinbau Hochschule Geisenheim half das Hobby zur Berufung werden zu lassen. Und so wurde 2011 der erste eigene Wein auf die Flasche gebracht.


Jahgangsbericht

Im Jahrgang 2018, hielten Trockenheit und Hitze sowie die Angst vor Hagelunwettern oder Starkregen die Winzer in Atem. Mit großem Vorsprung begann schon im August die Lese für die früh reifenden Sorten und Mitte September für den Riesling. Gesunde Trauben, die wirklich wie gemalt an den Trieben hingen, weckten große Vorfreude. Der Regen im September, der Dank der kühlen Nächte keine Fäulnis zur Folge hatte, erhöhte die Saftausbeute. Mit Mostgewichten, die etwa beim Riesling mit durchschnittlich 85 Grad Oechsle im Spälesebereich lagen, zeichnen sich die Weine des Jahrgangs 2018, durch reiches Aroma, eine harmonische Struktur bei moderater Säure und eleganter, vollsaftiger Fruchtigkeit aus.

Charaktereigenschaften

 salzig, grüner Apfel

 mineralisch, gute Säurestruktur

 Fischgerichte, kräftige Speisen

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Wiltinger Rosenberg, Schieferböden
Appellation	Saar
Vinifikation	spontan vergoren, Lagerung im Edeltahltank



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	7.5 g/l	7 g/l