



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Wiltinger Klosterberg Kabinett

Wiltinger Klosterberg Kabinett Lieblich 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 Spätlesebereich lagen, zeichnen sich die Weine des Jahrgangs 2018, durch reiches Aroma, eine harmonische Struktur bei moderater Säure und eleganter, vollsaftiger Fruchtigkeit aus.

Charaktereigenschaften

 reife Aprikose, Apfel, Grapefruit

 primäre Fruchtsüße, Weinbergspfirsich, feine Würzigkeit

 Solo, asiatische Gerichte, Meeresfrüchte

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Wiltinger Klosterberg, 50-jährige Anlage, traditionelle Einzelpfahlerziehung
Appellation	Saar
Vinifikation	spontan vergoren, Lagerung im Edelstahl

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
9.5 %vol	33 g/l	7 g/l



Art.Nr. WB2-18