

Riesling!

2016 Kupfergrube Riesling GG „Reserve“ - Schlossböckelheim

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Der Kupfergrube Riesling GG „Reserve“ durfte zwei Jahre im Fass auf der Hefe liegen, wurde dann abgefüllt und zur Reife in unserem Keller eingelagert. Die von handgelesenen Trauben werden eingemaischt, abgepresst, spontan vergoren und im Holz ausgebaut. Ein expressiver Wein, der in der Nase Aromen von Orangenschale und Maracuja, sowie tief rauchige Noten zeigt. Am Gaumen präsentiert unser Kupfergrube GG Reserve extreme Kräuterwürze, zudem Feuersteinaromen und ein druckvolles Säuregerüst. Im Nachhall zeigt sich die so typische kräftige Mineralität, die zu tiefer Vielschichtigkeit führt.

Unser Lieblingsgericht zum Kupfergrube GG ist ein Hirschragout mit Preiselbeer-Birne und Spätzle oder unser Klassiker aus der Hermannsberger Gutsküche, Burger mit hausgeräuchertem Pulled Lamb.

Herkunft: Melaphyr, vulkanisches Eruptivgestein, von eingebrachtem Carbonschiefer überdeckt. Tausende von Arbeitsstunden waren zu Beginn des vorigen Jahrhunderts nötig, um aus dem ehemaligen Kupferbergwerk und dem umliegenden schroffen Felsgelände einen Weinberg entstehen zu lassen. Heute erheben sich die Terrassen rein südorientiert in die Höhe. Die Trauben verzeihen keine Fehler und fordern auch im Keller größte Zurückhaltung.



Klassifikation VDP.GROSSES GEWÄCHS®	Alkohol 12,5 %
Geschmack Trocken	Restzucker 2,9 g/l
Rebsorte Riesling	Säure 8,4 g/l
Ertrag 30 hl/ha	Trinktemperatur 8-12 Grad
Ausrichtung der Lage Süden	Trinkreife 2023 – 2030
Boden Melaphyr, Carbonschiefer	
Neigung Steillage	
Ausbau Halbstück und Edelstahl	

Art. Nr.: 161113 AP- Nr. 7-750053-010-18 EAN- Code 750 ml : 4035384111536