

## *Riesling!* Felsenberg Schlossböckelheim Riesling GG

VDP.GROSSES GEWÄCHS

Für unser Felsenberg GG werden selektiv nur die besten Trauben von Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die spontane Gärung des Mosts, teilweise im Halbstückfass und teilweise im Edelstahltank. Nach der Gärung reift der Wein knapp ein Jahr auf der Hefe. Der Felsenberg GG zeichnet sich durch seine einzigartige Eigenständigkeit aus und zeigt sich deutlich hefig und würzig. In der Nase offenbart die spontane Gärung eine vielschichtige Struktur, die an rauchige und reife Fruchtaromen erinnert. Am Gaumen präsentiert er eine elegante Struktur mit lebhafter Säure. Das Zusammenspiel von reifen Steinobstaromen und den typischen Kräuteraromen der Lage verleiht dem Wein eine hohe Komplexität mit einem langanhaltenden, salzigen Finish. Dieser Wein hat ein enormes Reifepotenzial.

**Das Felsenberg GG ist ein vielseitiger Speisenbegleiter und passt zu gedämpften, mediterranen Gerichten genauso gut, wie zu gegrillten Speisen mit Röstaromen.**

**Herkunft:** Gelegen zwischen dem linken Ufer der Nahe und schroffen Klippen aus vulkanischem Melahyr befindet sich unsere Lage Felsenberg in Richtung Schlossböckelheim. Hier öffnet sich das Tal, wodurch die Parzelle am Steilhang maßgeblich von der Abendsonne profitiert. Aufgrund dieser Wärme und des im Herbst auftretenden Nebels entsteht hier der Effekt eines Gewächshauses. Dies führt zu einer besonderen Reife der Trauben und zu elegant-fruchtigen Weinen.



Klassifikation  
**VDP.GROSSES GEWÄCHS®**

Geschmack  
**Trocken**

Rebsorte  
**Riesling**

Ertrag  
**30 hl/ha**

Ausrichtung der Lage  
**Süden**

Boden  
**Melaphyr**

Neigung  
**Steillage**

Ausbau  
**Halbstück und Edelstahl**