

*Riesling!*

## 2019 Kupfergrube Schlossböckelheim Riesling GG RESERVE

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Das Kupfergrube Riesling GG RESERVE präsentiert sich saftig, krätig und feinwürzig, mit einer ausgewogenen Gelbfruchtigkeit. Die von Hand gelesenen Trauben werden eingemaischt, abgepresst, spontan vergoren und anschließend im Holz sowie im Edelstahl ausgebaut. IN der Nase finden sich Noten von kandierten Früchten und beginnender Reife. Am Gaumen öffnet sich ein komplexes Aromenspiel mit Aprikose und reifer Nektarine, gepaart mit einer straffen Säurestruktur, sowie rauchigen und krätigen Noten. Der Nachhall endet in einem Spiel aus lebendiger Säure und reifen Steinobstaromen, was zu einer tiefen Vielschichtigkeit führt. Ein Wein mit weiterhin immensem Reifepotenzial.

Unser Lieblingsgericht zur Kupfergrube GG sind geschmorte Ochsenbacken mit Selleriepüree und Herzoginkartoffeln.

**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  
**13,0 %**

Geschmack  
**Trocken**

Restzucker  
**4,8 g/l**

Rebsorte  
**Riesling**

Säure  
**8,1 g/l**

Ertrag  
**30 hl/ha**

Trinktemperatur  
**8-12 Grad**

Ausrichtung der Lage  
**Süden**

Trinkreife  
**sofort – 2041**

Boden  
**Melaphyr, Carbonschiefer**

Neigung  
**Steillage**

Ausbau  
**Halbstück und Edelstahl**

Art. Nr.: 191113 AP- Nr. 775005301020 EAN- Code 750 ml : 4035384111932 EAN-Code 6x 750ml: 4035384111987