

Riesling!

2020 Kupfergrube Schlossböckelheim Riesling GG RESERVE

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Das Kupfergrube Riesling GG RESERVE präsentiert sich saftig, kräuterig und würzig. 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 mit einer feinwürzigen Reduktion. Am Gaumen öffnet sich ein komplexes Aromenspiel mit zitrischen Noten, die an Grapefruit und Limette erinnern. Das perfekt balancierte Säurerüst unterstreicht den rauchig, würzigen Nachhall. Ein Wein mit tiefer Vielschichtigkeit und immensem Reifepotenzial.

Unser Lieblingsgericht zur Kupfergrube GG sind geschmorte Gerichte, wie zum Beispiel 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
12,5 %

Geschmack
Trocken

Restzucker
1,8 g/l

Rebsorte
Riesling

Säure
6,9 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.: 201113

AP- Nr. 775005301021

EAN- Code 750 ml : 4035384111031

EAN-Code 6x 750ml: 4035384111086