



"Domdechaney" Riesling feinherb

Wein

Traubensorte 100% Riesling
 Klassifizierung Qualitätswein
 Anbauregion Rheingau, Gemeinde Hochheim

Produktion nur in den besten Jahren, ca. 400 Flaschen

Weinberg

Name Domdechaney, absolute Spitzenlage

Ausrichtung Süd, leichte Hanglage
 Bodenbeschaffenheit toniger Lehm
 Alter der Reben 50 Jahre

Weinbergspflege

Aufrechtes Heften, später Laubschnitt und moderates Entblättern von Hand, Ertragsreduktion

Traubenlese

Zeitraum Mitte / Ende Oktober
 Art der Lese selektiv von Hand
 Ertrag ca 35 hl/ha

Gärung

Vergärung mit Reinzuchthefer im Edelstahltank bei ca 15-18°C

Ausbau

Im Tank Feinhefelagerung bis zur Füllung im Juni des auf die Ernte folgenden Jahres

Degustation

Stilistik kraftvoll und komplex, mineralisch, feinherb

Aroma und Geschmack tolle Aromafülle, edler Schmelz, sehr schmeichelnd am Gaumen mit langem mineralischen Abgang. Ein sehr komplexer Wein aus der besten Hochheimer Weinlage Domdechaney

Empfehlungen

Serviertemperatur 11 - 13 °C.
 Passend zu asiatischen Gerichten, verschiedenen Sorten Käse, auch Blauschimmel - oder einfach pur genießen
 Lagerfähigkeit mind. 10 Jahre

Analysewerte

Alkohol 13,50 % vol.
 Restzucker 9 g/l
 Gesamtsäure 7 - 7,5 g/l