

EXKLUSIV
RIESLING
LAUSENPÖLZ 2016

Die Königin der Weine!



LAGE

Die Lage Lausenzölz war in früheren Zeiten ein beliebtes Jagdrevier. Der Name stammt von „luzen“ und erinnert daran, dass die Jäger an diesem Ort den Tieren im Pelz auflauerten. Heute gedeiht in dieser Umgebung ein feinfruchtiger Riesling auf leichtem, schottrig-sandigem Boden.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Nach dem milden Winter und einem frühen Austrieb bereitete der Spätfrost im April bereits erste Sorgen. Eine weitere Herausforderung war die lange Regenperiode im Sommer, die gerade in unserem trockenen Gebiet sehr ungewöhnlich war. Ende August kam doch noch ausreichend Sonne und läutete eine entspannte Lese ein. Ein goldener Herbst ließ die Trauben schnell reifen. Aromatische Weißweine mit ausgewogener Säure fanden ebenso den Weg in unseren Keller, wie elegante, fruchtige Rotweine.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks. Anschließend lagert der Wein auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Frühjahr.

KOSTNOTIZ

Helles Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase feiner Steinobstduft, erinnert an Pfirsiche, Marille, Mirabelle, reife süße gelbe Früchte und Marzipan, pikante Fruchtsüße mit unterstützender animierender Säure, am Gaumen voll mit langem Abgang.

Rebsorte(n)	Riesling
Alkohol	12,5 %
Säure	5,8 g/l
Restzucker	6,0 g/l - trocken
Trinkreife	2016-2020
Speisenempfehlung	zu asiatischen Gerichten, Fisch- und Geflügelspeisen