



JUWEL

JULIANE ELLER
WEINE

WEINEXPERTISE



BEZEICHNUNG	2019 FRÜHMESSE RIESLING TROCKEN
QUALITÄTSSTUFE	Lagenwein
LAGE/HERKUNFT	Rheinhessen
INHALT	750 ml
ARTIKEL NR.	5519 enthält Sulfite
EAN FLASCHE	426037982072_2
EAN KARTON	426037982073_9
ALKOHOL	12.5 %
RESTZUCKER	5,5 g/ltr.
SÄURE	6,2 g/ltr.
BODENART	Kalkmergel
TRINKTEMPERATUR	10-12°C im Glas
TRINKEMPFEHLUNG	Ein perfekter Essensbegleiter zu Krustentieren und Fisch, würzig zubereitet und durchaus kräftig.
WEINBERG	Die Trauben stammen aus unserer Spitzenlage Alsheimer Frühmesse. Der Boden dort ist von Kalkmergel geprägt. Die Wasserdurchlässigkeit des kargen Bodens mindert die Wüchsigkeit der Reben und fördert so das Ausreifen extrem kleinbeeriger, aromareicher Rieslingtrauben. Die Rieslinge dieser Lage zeichnen sich durch ein exotisches und zugleich würziges Aroma aus.
VINIFIKATION	Die sehr späte Lese der hochreifen Trauben erfolgt gestaffelt von Hand. Für eine optimale Extraktion der Aromastoffe werden die Trauben im Weingut schonend gemahlen und im eigenen Saft für einige Stunden stehen gelassen. Nach schonendem Pressen erfolgt die Vergärung mit weinbergseigenen Hefen in Edelstahl tanks und wird nach längerem Lager auf der gesamten Hefe im Sommer auf Flaschen gefüllt.
DEGUSTATIONSNOTIZ	Zuerst etwas verschlossen zeigen sich mineralische Noten von Wildkräutern, mit zunehmendem Lüften entfaltet sich das komplette Potenzial an Exotik – reifer Pfirsich, Maracuja, Limetten und Zitrusfrucht. Im Mund sehr konzentriert. Sehr langer, strukturierter Abgang mit einem druckvollen Finish.