



2021er Dürkheimer Fuchsmantel „Quetschenbaum“ Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE

Ein sehr lagentypischer kompakter und jugendlicher Riesling mit guten Anlagen, viel Power und sehr gutem Lagerpotential.

Lage: Besondere Terrasse im Dürkheimer Fuchsmantel (alter Gewannname)

Terroir: Buntsandsteinverwitterung mit geringem Lehmanteil, trockene Höhenlage, wind- und sonnenexponiert. Der „Quetschenbaum“ ist konsequent nach Südost orientiert und führt im Untergrund Wasser.

Typizität: Die sandigen Böden sind typisch für Aromen, die an Zitrone und Pfirsich erinnern. Auch die Säurewahrnehmung ist auf diesen Böden meist stärker ausgeprägt. Durch die windexponierte Lage trocknen die Trauben schnell und bleiben auch bei hoher Reife gesund. Die Wasserader am „Quetschenbaum“ führt in der eigentlich trockenen Lage zu einer guten aber nicht übermäßigen Wasserversorgung und fördert dadurch die Mineralität der Weine.

Geologie: Die teilweise mehrere hundert Meter mächtigen Buntsandsteinschichten prägen den gesamten Pfälzer Wald. Buntsandstein entstand zu Beginn des Erdzeitalters des Trias vor ca. 250 Millionen Jahre durch die Verwitterung von Urgebirgen zu Sand, die in Kombination mit Ton und Lehm unter starkem Druck zu Sandsteinen geformt wurden.

Weinbeschreibung: Von der Haus Lage Fuchsmantel zeigt sich der Riesling mit klassischem Buntsandstein Terroir. Klar und konzentriert in der Nase mit saftiger gelber Zitrone, etwas exotischem Ingwer und leichten Physalis Noten. Dazu gesellen sich würzige Wiesenblumen und ein Hauch von weißem Pfeffer. Im Mund erst sehr cremig mit einem Eindruck von Weichheit, die von der lagentypisch sehr prägnanten spitzen Säure kompromisslos beiseitegeschoben wird. Dazu kommt eine leichte Adstringenz, die dem Mundgefühl viel Power verleiht.

Am Gaumen leichte Extraktsüße und frische Zitronen mit etwas weißem Pfirsich. Dazu gesellt sich eine leicht pikante Bitternote, die mit der Frucht und dem kraftvollen Mundgefühl langsam im Nachhall verschwindet.

Essensempfehlung: Zu gebratenen Garnelen mit viel Petersilie, Zitrone und Knoblauch mit geschmorten Cocktailtomaten und mediterranem Brotsalat.

Alkohol: 12,5 Vol% | Restzucker: 0,4 g/l | Säure: 8,1 g/l | Preis pro Liter: € 24,00