

2018 JUNGFER RIESLING Auslese

VDP.GROSSE LAGE® - BIO



EXOTISCH - VIBRIEREND - VIELSCHICHTIG

Der Konzentrierte: Entführt Schluck für Schluck in neue aromatische Gefilde. Süß natürlich, aber ohne zu beschweren, glockenhell und vielschichtig, mit einem Zitrusstrauß von Limette bis Grapefruit, über Rhabarber bis hin zu exotischer Maracuja vibriert der JUNGFER RIESLING in sich. Feine Mineralik zeugt von seiner Herkunft. Der Wein ist dabei dicht und viskos – mit nichtendenwollender Länge.

In den etwas höher gelegenen Weinbergen der Lage Jungfer wachsen die Reben im sanddurchsetzten Boden mit hohe Quarzanteil. Die Böden sind recht wasserdurchlässig, was die Reben um das wertvolle Gut kämpfen lässt. Das Ergebnis: Kleinbeerige Trauben mit einer hohen Aromenkonzentration im Most. Durch ihre längere Hängezeit potenziert sich dieser Effekt bei dieser Riesling Auslese noch. Die hochreifen Trauben werden von Hand gelesen, selektiert und dann im Stahltank spontan vergoren und per Kühlung gestoppt. 130 Gramm Zucker je Liter Wein ist das Ergebnis, denen aber die 8 Gramm Säure eine tolle Spannung. 100% ökologisch und vegan.



BEGLEITUNG

Die Auslese ist ein idealer Dessertwein, passt hervorragend zu fruchtigen Desserts, gereiftem Käse und Gänseleber.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,38Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSE LAGE®	Säure:	8g/l
Weinlage:	HALLGARTEN JUNGFER	Restsüße:	130,60g/l
Bodenart:	Tonmergel, tertiärer Mergel, Quarzsand/Buntschiefer	Alkohol:	7,50% Vol.
		Trinktemp.:	10-12°C

WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für den Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 20 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie ausgebaut wurden.