

2023 PRINCE METTERNICH RHEINGAU RIESLING TROCKEN

REBSORTE

100% Riesling

HERKUNFT

Rheingau

LAGEN

Rheingauer Riesling Lagen
mit Quarzit-, Schiefer- und Lehmböden.

JAHRGANG 2023

2023 war das wärmste Jahr seit Aufzeichnung der Wetterdaten, so der Deutsche Wetterdienst. Alle Monate, außer April, waren zu warm, allen Voran die Monate Juni und September. Durch die ungewöhnlich hohen Temperaturen im September und einer feuchtwarmen Witterung, entwickelten sich die Trauben sehr gut. Dieses Klima führte zu kompakten Trauben, was eine strenge Selektion notwendig machte. Mit diesen Maßnahmen konnten wir die Trauben gesund erhalten. Bereits am 12. September begann die Rieslinglese und war nach knapp drei Wochen Anfang Oktober abgeschlossen.



VINIFIKATION

Selektive Lese,
temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks.

CHARAKTERISTIK

Beeindruckende Balance von Frische, Fruchtigkeit und Mineralität. Die Nase wird von intensiven Zitrusaromen wie Zitrone, Grapefruit und Limette dominiert, begleitet von subtilen Noten von grünem Apfel und Pfirsich.

Am Gaumen zeigt sich der Wein knackig und frisch mit einer leichten bis mittleren Körperfülle. Die lebendige Säurestruktur verleiht dem Wein Spannung. Der Abgang ist langanhaltend und erfrischend, mit einem Hauch salziger Mineralität, der den Gaumen belebt und zu einem weiteren Schluck einlädt.

BEGLEITUNG

KALBSTATAR

Topinambur | gebeiztes Eigelb | Estragon

THUNFISCH CARPACCIO

Orangen-Sesamvinaigrette

RISOTTO

Ziegenkäse | Honig-Birne

ANALYSE

Restsüße – 8,6 g/l • Gesamtsäure – 7,2 g/l • Vorh. Alkohol – 12%

TRINKTEMPERATUR

7-9° Celsius.

FÜRST VON METTERNICH SEKT- UND WEINGUT KG, 65366 GEISENHEIM-JOHANNISBERG, GERMANY
TEL.: +49 (0)6722 7009-0 – FAX: +49 (0)6722 7009-33