



Riesling trocken (VDP.Gutswein)

Wagner-Stempel

Am Gutswein messen wir von K&U Engagement, Können und Philosophie eines Winzers. Handel und Presse machen oft den Fehler, sich zu sehr mit der vermeintlichen Spitze der Weingüter zu beschäftigen. Die mag zwar für Image und Wahrnehmung auf dem Markt von Bedeutung sein, finanziell ist sie nur bei wenigen Spitzenbetrieben relevant. Das Hauptgeschäft wird mit der Basis und der Mitte der Sortimentspyramide gemacht. Weil uns in Deutschland der Riesling inzwischen zu den Ohren rausläuft, schärfen ambitionierte Winzer seit Jahren das Profil ihrer Basisweine. Daniel Wagners Guts-Riesling steht für diese Entwicklung. Er wird in Weinberg und Keller genauso bearbeitet, geerntet und ausgebaut wie seine legendären großen Gewächse. Den Unterschied machen jüngere Reben, weniger hochwertige Lagen, ein Lesezeitpunkt, der vielleicht gerade in die Erntelogistik paßt, weniger präzise Auslese in Weinberg und Keller.

Daniel Wagner weiß genau, daß ihn seine kritischen Kunden, die seinen Betrieb am Laufen halten, an seinem Guts-Riesling messen. Der ist deshalb wie aus dem Bilderbuch. Straff in der Säure, bei einem pH von 2,9 kein Wunder, zieht er knackig frisch über die Zunge, ohne sauer zu sein. Es ist die milde Weinsäure, die Wein und Geschmack prägt. Sie sorgt für mächtig Zug auf der Zunge und Druck am Gaumen, zieht den Wein buchstäblich wie an einem Stahlseil durch den Mund. In Duft, Wirkung und Geschmack exemplarisch Riesling. Terpene in Form von Pfirsich, Aprikosen, Honigmelone, Mandarineschale, Zitronenzesten in einem Hauch von Jasmin und Melisse. Durchgegoren, aber nicht knalletrocken. Die wilde Hefe hat bei 5,5 g/l Restzucker ihren Dienst quittiert. Der verleiht nun dem rassigen Jahrgang versöhnlichen Schmelz, bringt die zartherben Gerbstoffe im Finish zum Leuchten und läßt die Frucht am Gaumen funkeln. Ein stilistisch präziser, unkompliziert süffiger und vorbildlich leichter Guts-Riesling, der seinem Winzer alle Ehre macht.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 5,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Porphyry
Besonderes: zertifiziert Naturland®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,1

0,75l
DRH23500



www.weinhalle.de