Riesling »Großheppach« Kabinett (feinherb)

Leon Gold

Riesling Kabinett? Der deutscheste aller Rieslinge. Feinherb? Eine Wortschöpfung außerhalb europäischer Gesetze. Da puffert natürlicher Zucker (39,6 Gramm pro 0.75l-Flasche) die prägnante Säure der Rebsorte (8,1 g/l) zu fast schwebender Harmonie. Im Zusammenspiel mit dem angenehm niedrigen Alkohol (8,5 Vol.%) entsteht so ein Riesling-Erlebnis, das auf seine Art einmalig ist in der Welt des Weines und im Ausland Legendenstatus als Inbegriff deutscher Weinkultur genießt.
Dabei wird der Zucker nicht zugesetzt, sondern stammt aus bewußt gestoppter Gärung. Biowinzer Leon Gold beherrscht deren Zeitpunkt so souverän, daß unweigerlich süffiges Wohlgefühl einsetzt, sobald man den Wein auf der Zunge hat. Sein Prädikat »Kabinett« steht für die Harmonie von Gegensätzen: Hier niedriger Alkohol aus nichtvergorenem Restzucker, dort die rasante Frische der Riesling-Säure, die der Zucker zu vibrierend lebendigem Trinkfluß bündelt. »Herb« beschreibt die würzige Wirkung seiner Säure, »fein« das spontan einsetzende Wohlgefühl im Mund durch das ausgleichende Spiel des Restzuckers. Winzerkunst im Verständnis der Natur. Als Aperitif ein Traum, vor allem zu salziger Begleitung. Als Begleiter scharfer und süßsaurer Asien-Küche (wie auch der guten deutschen Brotzeit) ein fast schon unerläßliches Dream-Team.

Alkohol: 8.5 Vol %
Restzucker: 52,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sandstein | Keuper
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,05

0,75l
DBW23405

K&U
www.weinhalle.de