



Riesling »Halbstück« trocken

Leon Gold

Ein Lagenwein von Leon Gold. Die Spitze seiner Qualitätspyramide aus einem der heißesten Jahrgänge der letzten Dekaden. Er macht die Zeit im Wein schmeckbar in einem Jahrgang, der unverwechselbar den Stempel der Hitze trägt. Der macht sich vor allem im Duft bemerkbar, der prägnante Reifenoten verströmt. Aber keine Panik. Leon Gold versteht sein Handwerk. Der Wein stammt von über 40 Jahre alten Reben auf Kieselstein in der Großheppacher Lage Koih. Die liegt relativ hoch, weshalb sich der Wein trotz des heißen Jahrgangs eine tiefgründig kühle Frische bewahrt hat, die Leon Gold durch fast vierwöchige Maischestandzeit zu unterstützen verstand. Der niedrige Ertrag trägt ein dichtes Mundgefühl bei, das durch lange spontane Gärung und anschließend langes Hefelager im Holzfaß anspruchsvolle Komplexität entwickelt, im Aroma, wie auch strukturell. Genießen Sie diesen Riesling als Zeitdokument. Schließlich war 2018 ein Jahrgang, der den Winzern Deutschlands einen knallharten Weckruf bescherte. Leon Gold blieb durch seine biodynamische Bewirtschaftung von den gravierenden Hitze- und Trockenschäden des Jahrgangs verschont. Sein Prachtexemplar des Jahrgangs besitzt potentes Reifepotential, sollte vor Genuß unbedingt ausreichend dekantiert werden und läuft zu würziger Hochküche, wie auch zu fetter Regionalküche zu Hochform auf. Ein warmer Riesling für die kühle Jahreszeit

Alkohol: 12,5 Vol %

Optimale Reife: - 2029+

Restzucker: 3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sandstein | Keuper

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,31

0,75l

DBW18404



www.weinhalle.de