



Riesling »Gundelsbach« trocken

Leon Gold

Leon Gold orientiert sich in der Einstufung seiner diversen Lagen und Weingärten an der Qualitätspyramide des VDP, des Verbandes deutscher Prädikatsweingüter. Er ist dort nicht Mitglied, doch scheint sich dessen Klassifikation international durchzusetzen, was ein wenig Licht ins Chaos der Weinbezeichnungen aus deutschen Landen bringt.

Leon Golds Riesling aus Gundelsbach ist demnach ein sogenannter Ortswein. Er kommt von 35 Jahre alten Reben, die in Gundelsbach auf Gipskeuper und Kieselsandstein stehen. Die Trauben wurden aufwendig von Hand ausgelesen, in einem Jahrgang wie diesem zwingende Voraussetzung für Qualität. In leuchtendem Goldgelb steht dieser Riesling im Glas, was auf eine gewisse Maischestandzeit schließen läßt. Im Duft weiße Blüten und reife gelbe Früchte wie Nektarinen und frisch aufgeschnittene Quitten. Ganz schön komplex. Spontan auf den eigenen Hefen im großem Holzfass aus Pfälzer und Schwäbischer Eiche vergoren. So entsteht im Zusammenspiel mit dem langen Hefelager im Faß eine fast sanft wirkende, cremige Konsistenz am Gaumen, die in subtiler, leiser Frucht ausklingt, im Mund aber im mineralischen Biß des Riesling für ein ganz besonderes Profil sorgt, das diesem überzeugenden Wein Ausstrahlung und Eigenart verleiht.

Alkohol: 12 Vol %
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 3,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamik
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sandstein | Keuper
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
DBW23402



www.weinhalle.de