

Riesling »Gutswein« trocken

Weingut Gabel

Riesling spielt bei Familie Gabel nicht die Hauptrolle. Und doch verleiht sie selbst ihrem Guts-Riesling die eigene Handschrift. Die bezieht er von den Kalkstein- und Kalkmergelböden, auf denen seine Reben stehen. Irgendwie wirkt auch er im Mundgefühl fast burgundisch in seinem dicht gepackten Körper und einem Schmelz, der in rauchig steinige Kalk-Mineralität gehüllt ist, die lange am Gaumen nachklingt. Sein angenehmes Säurespiel wirkt animierend und harmoniert perfekt mit seinem mundwässernd frischen Duft, der unverkennbar »Riesling« signalisiert in seiner verhalten fruchtigen Aromatik von Pfirsich, Zitrus und frisch aufgeschnittenem Apfel.

Oliver Gabel vergärt den Most auf den natürlichen Hefestämmen aus Weinberg und Keller in 100 Jahre alten Holzfässern, die er als Schatz seiner Familie bezeichnet. Dort absolviert der Wein auch den biologischen Säureabbau, der ihm das saftig schmelzige Mundgefühl verleiht. Oliver Gabel unterstützt es gezielt durch ein langes Lager auf der Vollhefe bis ins neue Jahr hinein. Ein Riesling besonders freundlichen und zugänglichen Charakters, der auch jene erfreuen dürfte, die vom vielen sauren Riesling hierzulande die Nase voll haben. Gabels ausgesprochen fairer Preis sollte die Entscheidung leicht machen.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: < 3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
DPW25501

K&U
www.weinhalle.de