

2019 WISSELBRUNNEN RIESLING trocken

VDP.GROSSES GEWÄCHS® - BIO



BLUTORANGE – BASILIKUM – KONZENTRATION

Der Eigensinnige: möchte etwas Aufmerksamkeit, um seine aromatischen Geheimnisse Preis zu geben. Im Duft spielt er mit zitrischen Aromen von Grapefruit bis Blutorange und gibt Aussicht auf kräuterige Noten. Am Gaumen dominiert zunächst Struktur. Viel Grip und Straffheit führen hin zu einer konzentrierten Vielschichtigkeit mit einem Bund Kräuter – Basilikum und Melisse – und Zitrusnoten. Ein Strukturwein, dessen gereifte Exemplare zeigen, welche schöne Reise er vor sich hat.

Die Rieslingtrauben für den 2019 WISSELBRUNNEN RIESLING wachsen in einer der deutschen Top-Lagen, einer VDP.GROSSE LAGE®. Mit Böden aus tertiärem Mergel und Kalkeinlagerungen sowie einem optimalen Mikroklima herrschen hier perfekte Wachstumsbedingungen. Gelesen werden die Trauben hochreif und von Hand. Der Most vergärt spontan – um der Struktur noch einen Zusatzkick zu geben, lässt Mark Barth eine kleine Anzahl ganzer Beeren mitvergären.

BEGLEITUNG

Mit seiner festen Struktur passt der WISSELBRUNNEN RIESLING zu moderner Küche, fermentiertem Gemüse oder Pilzgerichten.



FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSES GEWÄCHS®	Säure:	7g/l
Weinlage:	HATTENHEIM WISSELBRUNNEN	Restsüße:	2,40g/l
Bodenart:	Quartärer Löss mit Kalkakkumulationen	Alkohol:	12,50 % Vol.
		Trinktemp.:	10-12°C

WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für den Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 20 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie ausgebaut wurden.