

2020 Rieslaner Spätlese

Nr. 40



Charakteristik

Dicht und ausdrucksstark, exotische Aromen, Maracuja und getrocknete Ananas. Dessertwein mit Lagerpotential. Passt beispielsweise zu fruchtigen Desserts, zu Foie gras, zu einem Bleu d'Auvergne oder auch Roquefort und Gorgonzola Dolce.

Lage und Lese

Unser Rieslaner Weinberg befindet sich im östlichen Teil des Wachenheimer Königswingert. Dort sind leichte sandige Buntsandsteinböden vorherrschend. Sie passen gut zu den Anforderungen dieser Rebsorte. Der Königswingert befindet sich zwischen Wachenheim und Bad Dürkheim.

Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

Vinifikation

Selektive Handlese im September mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Im Jahr 2020 Ernte von hochreifen, sehr aromatischen und goldgelben Trauben. Die ganzen Trauben werden in die Kelter gelegt und über mehrere Stunden sehr schonend gepresst. Natürliche Sedimentation des Mostes. Ausbau im Edelstahltank und Feinhefelager bis März 2021. Füllung im März 2021.

	103°Oe
Alkohol	9,5 % vol.
Restzucker	80,5 g/l
Säure	7,2 g/l
Ertrag	3000l /ha

WEINGUT ZIMMERMANN