

2011 Riesling Beerenauslese

Kategorie: fruchtsüße Spezialitäten aus der Steillage

Ap. Nr. 3 560 031 21 12

Bestellnr. 9-12



Weinberg: Premiumlagen der Th. Ritsch

Weinbau: 1m Zeilenabstand teils ‚Krönchenerziehung‘ mit sehr niedrigem Fruchtansatz. Daher resultiert eine Optimale Traubenvorsorgung und –ausreifung. Vorlese der Premiumbereiche in der Th. Ritsch.

Boden: teils karger Schiefer, teils verhältnismässig tiefgründiger, intensiver Schiefer. Eine gewisse Tiefe sorgt für eine ausgewogene Wasserversorgung.

Ertrag: ca. 5hl/ha

Ernte: Mitte Oktober 2011

Trauben: Vorlese eingetrockneter, rosinenartiger Trauben. Mostgewicht ca. 155°Oe, reinsten Rosinengeschmack.

Pressung: 68h gekühlte Maischestandzeit, pneumatisches Pressen

Ausbau: Spontanvergärung, Hefelager bis Dezember 2011, Danach Einlagerung ins Barrique-Fass

Analyse: 8,5 % alc / 225 g/l Rz/ 10,6g/l Säure

Beschreibung: eingetrocknete rosinenartige, Trauben sind die Grundlage für diese Beerenauslese. Selten waren die Voraussetzungen zum Aufkonzentrieren ganzer Trauben am Stock besser als in 2011. Im Aroma überwiegt auf Anhieb ein Aroma nach Rosinen, Honig und Rosenduft. Eine starke, aber trotzdem harmonische Süße bildet die Grundlage des Weingeschmackes, der im Mund sehr lange nachhält. Weine dieser Art haben ein extremes Lagerungspotential: 20 bis 25 Jahre Lagerzeit sind kein Problem. Empfehlung: Dessertwein, Aperitiv, zur foie gras,....

Bewertungen: Gault Millau 2013 90 Punkte, Weinplus: 92 Punkte.

