

Weinexpertise

2021 Rüdesheimer Bischofsberg Riesling Kabinett

Geschmack: feinherb
elegant, duftig, leicht

Restzucker: 16,6 g/L
Säure: 7,1 g/L
Allergenhinweis: enthält keine Milch- und Ei Allergene, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 8 - 10° C

Passt zu: Vegetarischem, Asiatischer Küche, Geflügel,
oder als Begleiter des Abends

Der Weinausbau:

Die Trauben wurden am 07.10. 2021 per Hand gelesen und per Bütte zur Kelter transportiert.

Das Ausgangsmostgewicht betrug 90° Oechsle.

Der Most wurde durch Sedimentation vorgeklärt und mit Reinzuchthefer leicht gekühlt vergoren.

Anfang Mai erfolgte ein erster Abstich von der Hefe, am 18.05.2022 wurde der Wein auf die Flasche gefüllt.

Das Terroir:

Der Rüdesheimer Bischofsberg ist eine leicht nach Süden geneigte Hanglage, in der tiefgründige, kalkhaltige leichte Lößböden vorherrschen.

Die tiefgründigen Böden verfügen über eine gute Wasserhaltefähigkeit.

Das Gebiet des Bischofsbergs gehört zum Rüdesheimer Oberfeld unmittelbar oberhalb der Rüdesheimer Altstadt und kann als die älteste Lage Rüdesheims bezeichnet werden.

1074 hat der Erzbischof Siegfried von Mainz den Rüdesheimer „Unterthanen“ gegen eine geringe Naturalabgabe, die deutlich unter dem üblichen Zehnten des Ertrages lag, „jenes steinige und unangebaute Land zum Anbau und Anlage von Weinbergen überlassen und unter sie zum verteilen befohlen“.