

WEINGUT
Dr. NÄGLER

RHEINGAU - RIESLING
aus dem UNESCO WELTERBE

Weinexpertise

2019 Rüdesheimer Bischofsberg Riesling Kabinett

Geschmack: feinherb
elegant, duftig, leicht

Restzucker: 17,5 g/L
Säure: 7,0 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 per Hand gelesen und per Bütte zur Kelter transportiert.
Das Ausgangsmostgewicht betrug 91° Oechsle.
Der Most wurde durch Sedimentation vorgeklärt und mit Reinzuchthefer leicht gekühlt vergoren.
Im April erfolgte ein erster Abstich von der Hefe, am 19.05.2020 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“.