

WEINGUT
Dr. NÄGLER

RHEINGAU - RIESLING
aus dem UNESCO WELTERBE

Weinexpertise

2017 Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese

Geschmack: fruchtsüß
üppige Frucht und Fülle

Restzucker: 81,1 g/L
Säure: 8,5 g/L
Allergenhinweis: enthält keine Milch- und Ei Allergene, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 10 - 12° C

Passt zu: asiatischer Küche, Käse, Dessert
oder gut gekühlt als „Praline“ des Abends“

Der Weinausbau:

Die Trauben wurden per Hand gelesen und per Bütte zur Kelter transportiert. Das Ausgangsmostgewicht betrug 107° Oechsle. Der Most wurde durch Sedimentation vorgeklärt und mit Reinzuchthefer leicht gekühlt vergoren. Im Februar erfolgte ein erster Abstich von der Hefe, am 04.04.2018 wurde der Wein auf die Flasche gefüllt.

Das Terroir:

1031 erstmals erwähnt stammt der Name Rottland von dem alten Wort rotten- roden. Die Lage Berg Rottland umfasst einen unmittelbar am Rhein gelegenen bis zu einer Höhe von 100m aufsteigenden nach Süden exponierten Steilhang, im Kerngebiet einen sich nach Süden öffnenden sanften Hohlspiegel und weiter nach Osten einen südlich geneigten Hang bis unter die Häuser von Rüdesheim.

Der Boden besteht aus steinigem, trockenem Schiefer, Quarzit und Kies, mit zum Teil leichter Lößabdeckung. Die Lage ist von Spätfrösten nahezu ungefährdet und hat eine gute, stets abtrocknende Bewindung.