

Scharlachberg Riesling Auslese 2017

Produzent

Das 1200 gegründete Gut wird heute in der 32. Generation von Prinz Felix zu Salm-Salm verwaltet. Es ist das älteste familiengeführte Weingut Deutschlands und bewirtschaftet Lagen, sowohl an der Nahe als auch in Rheinhessen.

Jahrgangsbericht

Während die erste Hälfte des Jahres von Trockenheit und warmem Wetter geprägt war, brachte die zweite Hälfte viel Niederschlag. Ende Juni versprach es ein sehr früher Jahrgang zu werden. Die Weinlese begann am 12. September und endete am 16. Oktober. Die hohe Luftfeuchtigkeit sorgte für die Ausbreitung von Botrytis. Glücklicherweise beeinträchtigte dies nur die Quantität und nicht die Qualität. Durch die positive Botrytis konnte Salm tolle Trauben für eine Beerenauslese ernten. Die Trauben waren hocharomatisch. Der frisch gepresste Saft zeigte eine lebendige Säure und war sehr intensiv im Geschmack.

Charaktereigenschaften

 reife Früchte, Ananas, Honig

 schmelzende Textur, lebendige Säure

 Blauschimmelkäse, feines Dessert

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Scharlachberg, nach Süden ausgerichteter Steilhang, roter Schieferboden
Appellation	Rheinhessen
Vinifikation	Einzelausbau

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
7.5 %vol	138.9 g/l	9.3 g/l

Prämierungen

93 points Falstaff



Art.Nr. PS16-17