



Riesling GG 2017, trocken

Kurzbeschreibung	Markant, filigran, dezente Zitrusfrucht, reife heimische Früchte, ausgeprägte Mineralische Nase, salzig, balancierte Säure.
Aroma	trocken, kraftvoll, mineralisch, Apfel, Pfirsich , Zitrusaromen Elegante, mineralische Frucht mit viel saftiger Fülle, bei aller Kraft auch filigran.
Mund	Breites Aromspektrum nach Apfel, Pfirsich und Zitrone. Im Mund eine schöne Mineralität, welche in den Gesamtkörper sehr gut eingebunden ist. Belebender und erfrischender Abgang in einem sehr interessanten Zusammenspiel von Säure, Frucht und Komplexität des Weins. Der Wein ist auf einem Kalkboden gewachsen und die Säure ist optimal gepuffert.
Speiseempfehlung	Fisch, helles Fleisch, Teigwaren, Salat, Gemüse
Hektarertrag	3000 L / ha
Trinktemperatur	12°C
Lagerfähigkeit	6-8 Jahre
Jahrgang	2017
Lese	Anfang Oktober
Ausbau	Stark reduzierter Ertrag, Traubenhäufung, gezielte Selektion der Trauben vor der Weinlese, Lese in kleine Traubenboxen und somit schonender Transport der Beeren, Maischestandzeit zur Extraktion der Aromen über mehr als 24 Stunden, im Edelstahl gekühlt vergoren, Feinhefelagerung von 9 Monaten mit Aufrühren des Hefedepots, grobe Filtration kurz vor der Abfüllung im Juli 2018.
Alkohol	13,5% vol.
Säure	7,6 g
Restzucker	3,9 g

J

GG

Der Weinberg „Mandelpfad“

Die Einzellage Mandelpfad ist durch Löss-Lehm und sandige Löss Böden charakterisiert.

Der 28 jährige Weinberg „Im Mandelpfad“ des Weingut Neuspergerhof bringt schon seit Jahren hervorragende Rieslinge mit einer bezaubernden Dichte und Länge hervor. Aus einer gezielt selektierten Rebanlage wurde aus dem Jahrgang 2015 das erste „Große Gewächs“ geerntet.

Bei einem Hektarertrag von 3000 Liter / Hektar wurde je Traube selektiv gelesen. Die Reben in diesem Weinberg wurzeln sehr tief und bringen die Vielschichtigkeit und Mineralität in einer besonderen Art und Weise zum Ausdruck.

Der Kalkanteil im Boden puffert die Säure und liefert die Mineralität in den Wein, die Bodenbeschaffenheit der Löss Böden charakterisiert sich durch eine hohes Wasserspeichervermögen. Hierdurch ist die Rebe jederzeit optimal versorgt.

Die Südausrichtung des Weinberg sorgt für ausgereifte Primär- Aromen nach reifem Pfirsich und gelbem Apfel, die kühle Nachtluft in dieser Lage sorgt für den so wichtigen Erhalt der Spritzigkeit und spiegelt sich in dem Wein in einer feinen Zitrusnase wieder.

