



LANGENBERG GG

Riesling trocken
VDP.Grosses Gewächs

Die Weinlage:

Der Martinsthaler Langenberg ist ein großer, nach Südwesten gerichteter Hang an einem langgezogenen Bergrücken. Er reicht vom Ortsrand bis zum Wald hinauf. Dort, am höchsten Punkt, steht jenes markante Weinbergshäuschen, das den Berg schon von weitem unverwechselbar macht.

Hier wachsen trotz der Höhe relativ kräftige, körperreiche und sehr würzige Weine mit ausgeprägten Aromen von Pfirsich, Birne, Stachelbeere und exotischen Früchten. Ein Langenberg-Wein entfaltet sich oft erst nach einigen Jahren und bekommt erst dann seinen vollen Charakter.



Boden/Terroir:

Die Böden im Westenhang in Dorfnähe sind Verwitterungsböden des Phyllits und werden in östlicher Richtung zunehmend durch einen steigenden Lössanteil überdeckt. Im Südhang, nahe dem Wald hat der Langenberg trotz steilster Hangneigung außergewöhnlich tiefgründige Böden.

Beschreibung:

Fruchtbetont, körperreich und filigran, getragen von lebhafter Säure und eleganter Mineralität. So verwöhnt er die Genießernase mit feinen und eleganten Noten von Apfel, Aprikose und etwas Zitrus. Der Duft von Cassis und Stachelbeeren ist noch etwas verhalten. Im Geschmack ist der Wein komplex, dicht und saftig. Er ist von deutlicher Mineralität geprägt und hat viel Griff sowie eine gut eingebundene Säure.

Speisen:

Ein nachhaltiger Rheingauer Riesling mit feinem Spiel, animierendem Biss und guter Länge, der beispielsweise zu kräftigen Gerichten mit Fisch und hellem Fleisch sowie sahnigen Soßen exzellent passt.

Jahrgang:	2017
Restzucker:	5,3 g/l
Säure:	8,2 g/l
Alkohol:	12,5 %vol