



DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE



Name:	LANGENBERG GG Riesling trocken
Quality:	VDP.Grosse Lage
Jahrgang:	2023
Alkohol:	12,5 %vol
Restzucker:	2,7 g/l
Säure:	6,7 g/l

Reife Exotik, süßliche Kräuter und Obstblüten, gefolgt von Würze und rauchigen Noten. Ausgesprochen konzentriert, mit feinem Grip und faszinierender Länge.

Boden/Terroir

Auf 185 Höhenmetern, über der Gemeinde, befindet sich die Lage Langenberg. Sie ist von Südwesten bis Süden ausgerichtet und weist mit über 30 % eine steile Hangneigung auf. Die ungewöhnlich tiefgründigen, nährstoffreichen Phyllitschieferböden an dem Steilhang können Wasser sehr gut speichern. Darüber hinaus profitieren die Rebhänge hier von einer optimalen Sonneneinstrahlung. Weine aus dem Langenberg zeichnen sich durch eine gelbfruchtige Saftigkeit aus. Seit Anbeginn vinifiziert unser Weingut Spitzenweine aus dieser Lage.

Vinifikation:

Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst. Eine natürliche Vorklärung und kontrollierte Gärung zum einen Teil im großen Holzfässern und zum anderen Teil in Edelstahltanks garantiert die feine Frucht und Würze.

Weinbeschreibung:

Ein anspruchsvoller, dicht gewebter Lagen-Riesling, der eine gewisse Aufmerksamkeit fordert. Das Aromenspiel zeigt sich schichtweise. Außen steht reifes Obst, wie Honigmelone und Kakipflaume. Darunter kommen süßliche

Kräuter und Obstblüten zum Vorschein, gefolgt von herzhaften Noten. Auf der Zunge wirkt er durch die Konzentration zunächst weich, dann aber frisch und würzig, mit feinem Grip. Der dezente Holzeinsatz gibt ihm noch zusätzliche Kraft, sodass er über eine faszinierende Länge verfügt.