

JOSTEN & KLEIN

VOM SCHIEFER GRAUBURGUNDER



Jahrgang: 2014
Anbaugebiet: Mittelrhein
Rebsorte: Grauburgunder
Beschreibung: Zunächst in der Nase geprägt von floralen Noten wie weiße Rose, Lindenblüte. Dann etwas Oolong Tee und frische Haselnuss, bevor sich der unverkennbarer Grauburgunderduft zeigt. Im Geschmack zeigt er sich ungemein pointiert, vital und lebendig. Im Abgang prägt ihn seine fein-mineralische Art, die einen fast schon maritimen Eindruck hinterlässt. Für uns eine Interpretation des Grauburgunders als Gegenwurf zu allen satt machenden, breiten Grauburgunder. Ein Grauburgunder, der animiert und Freude bereitet.

Vinifikation: Lese Ende September 2014. Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation der Trubstoffe. Anfang Dezember von der Vollhefe abgezogen, danach Ausbau auf der Feinhefe bis zur Füllung Mitte April 2015.

Lagen: Leutesdorfer Gartenlay (ursprünglicher Teil)

Boden: Schieferverwitterungsgestein mit hohem Lehmantel sowie Bims

Speisen: Austern, Meeresfrüchte, Fisch, Gemüse, helles Fleisch

Trinkreife: 2015 – 2017

Analyse: Alkohol: 12,4 %vol.
Restzucker 3,2 g/l
Säure: 7,0 g/l

