

RHEINGAU

2017^{ER} ERBACHER MARCOBRUNN

Riesling trocken *VDP.Groses Gewächs*[®]

CHARAKTERISTIK

Das im *Cabinetkeller* herangereifte *Große Gewächs* weist komplexe Aromen nach Apfel, Mango, Birne, etwas Maracuja und dezenten Holznoten auf. Der kraftvoll zupackende Körper präsentiert sich zugleich mit einer guten Spannung wie auch Eleganz. Der Nachhall zeigt sich mit einem warmen sowie einer aparten erfrischenden Note.

GESCHICHTE

Eine Urkunde von 1390 belegt den frühen Weinbergsbesitz im „Marckinborn“, wodurch er zu den ältesten klösterlichen Weinbergen zählt. 1726 galt die Lage als Synonym für feinste Rheingauer Weine. Der Name ist von dem klassizistischen Brunnen abgeleitet, der sich an der Grenze zwischen Hattenheim und Erbach befindet.

LAGE

Die Lage ist nach Süden ausgerichtet und weist eine Neigung von 0% bis 25% auf. Die tonigen Mergelböden sind tiefgründig und kalkhaltig.

ANALYSE

Alkohol: 12,0 Vol.-%
Restzucker: 9,4 g/l
Säure: 8,9 g/l

EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR

12°C bis 14°C

EMPFOHLENE DEKANTIERZEIT

Die Aromen unserer „Cabinetkeller“-Weine können sich in den ersten Jahren, nachdem sie auf die Flasche gezogen wurden, durch eine kurze Dekantierzeit weiter entfalten.

Der ideale Begleiter zu jedem besonderen Anlass. Nehmen Sie sich Zeit zum Genießen.

Enthält Sulfite

GUTSABFÜLLUNG AUS DEM CABINETKELLER

- Die Trauben stammen aus den wertvollsten Parzellen unserer besten Lagen. Diese Filetstücke gelten bereits in der ältesten Lagenkarte der Welt von 1867 als die besten des Rheingaus.
- Intensive Qualitätsarbeit während der Vegetationszeit lassen hochreife Trauben heranreifen.
- Sie werden bei einem Ertrag von ca. 50 hl/ha selektiv von Hand geerntet.
- Die sorgsame Vinifikation zu trockenem und edelsüßem Spitzenweinen erfolgt im Cabinetkeller unserer Domänen.
- Die Vermarktung dieser edlen Qualitäts- und Prädikatsweine beginnt frühestens im September des auf die Ernte folgenden Jahres, bei unseren Spätburgunder Rotweinen frühestens noch ein weiteres Jahr später.

