

RHEINGAU

## 2018<sup>ER</sup> STEINBERGER

### Riesling trocken – VDP.GROSSES GEWÄCHS®

#### CHARAKTERISTIK

Aus dem Lieblingsweinberg der Zisterzienser: Der Wein zeigt ein opulentes Aroma reifer Zitrusfrüchte perfekt ergänzt durch einen Hauch von weißer Nektarine. Der Ausbau im Holzfass bringt zudem weiche Röstaromen ins Spiel, die mit der charmant eingebundenen Säure den Wein perfekt abrunden.

#### GESCHICHTE

Der Steinberg ist geschichtlich auf das engste mit Kloster Eberbach verbunden. Bis 1239 konnte durch gezielte Zukäufe die Gesamtlage erworben werden. Zum Schutz vor Traubendieben und Wild errichteten die Mönche um ihren Lieblingsweinberg eine bis zu fünf Meter hohe und fast drei Kilometer lange Mauer, die im 18. Jahrhundert fertiggestellt wurde und seither den Weinberg wie eine Klostermauer umgibt.

#### LAGE

Der Hang des Steinbergs ist nach Süden bis Südwesten ausgerichtet. Er weist einen mittel- bis tiefgründigen, skelettreichen Boden mit guter Wasserführung auf. Dieser setzt sich im unteren Teil aus sandigem bis tonigem Lehm und im oberen aus steinig – grusigen Schieferböden zusammen. Die Mauer um den Steinberg schützt die Lage vor dem Einsickern von Kaltluft von den Höhenzügen des Taunus.

#### AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand gelesen, im großen Holzfass vergoren und 12 Monate ausgebaut.

#### ANALYSE

Alkohol: 13,0 Vol.-%  
Restzucker: 2,0 g/l  
Säure: 6,3 g/l

#### EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR

10°C bis 12°C

#### 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 trockenen und edelsüßen 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.

