

RHEINGAU

2015^{ER} STEINBERGER RIESLING

***Crescentia* Riesling trocken**

CHARAKTERISTIK

aus dem Lieblingsweinberg der Zisterzienser: große Mineralität, Finesse und Eleganz, feine Citrusfrucht

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 im 18. Jahrhundert um ihren Lieblingsweinberg eine bis zu fünf Meter hohe und fast drei Kilometer lange Mauer, die 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.

ANALYSE

Alkohol: 12,0 Vol.-%

Restzucker: 4,2 g/l

Säure: 7,3 g/l

EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR

10°C bis 12°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Frischkäse, Fondue, Austern, Meeresfrüchte



CRESCENTIA – DIE WERTVOLLSTEN LAGEN UNSERES WEINGUTS

- Als Crescentia (lat. „Gewächs“) werden im Kloster Eberbach seit dem 15. Jahrhundert die Weine aus den wertvollsten Lagen bezeichnet.
- Die Trauben werden bei einem Ertrag von ca. 60 hl/ha selektiv von Hand geerntet.
- Die Vermarktung dieser Qualitäts- und Prädikatsweine beginnt frühestens im Mai des auf die Ernte folgenden Jahres.

