

RHEINGAU

2015^{ER} RAUENTHALER BAIKENKOPF

Riesling trocken *VDP.Grosses Gewächs*[®]

CHARAKTERISTIK

Das im *Cabinetkeller* herangereifte *Große Gewächs* weist komplexe Aromen nach Apfel, Mango, Birne, etwas Maracuja und dezente 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

Im Güterverzeichnis von Kloster Tiefenthal, das Kloster Eberbach unterstand, wird erstmals Güterbesitz im frühen 13. Jhd. im Rauenthaler Berg belegt. Von 1900 stammen Urkunden, nach denen der Baiken für 1,12 Mio. Goldmark von der Preußischen Regierung erworben wurde. Der Name Baiken rührt von dem Begriff „Biegen“ her, da die Lage in einer Beuge liegt. Der Baikenkopf ist das Filetstück der Lage Rauenthaler Baiken.

LAGE

Der steile Südhang erfährt durch seine bis zu 60%ige Steigung eine optimale Sonneneinstrahlung, wodurch er sich leicht erwärmt. Mittel- bis tiefgründige – steinige, meist kalkfreie, Böden setzen sich aus Schieferverwitterung, Phylliten, Quarziten und Lößlehm zusammen.

ANALYSE

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 4,7 g/l
Säure: 6,0 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.



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.

