



Der Jahrgang 2011

Das Winzerjahr 2011 war wechselhaft mit Happy End. Austrieb und Blüte der Reben waren ungewöhnlich früh. Im Sommer gab es dann eine längere Trockenphase, mit der die Reben zu kämpfen hatten. Auf Grund der längeren Reifeperiode wurden bis zur Lese sehr hohe Mostgewichte erreicht. Durch Regenfälle Ende September drohten die Trauben zu faulen, so daß die Lese sehr schnell erfolgen mußte. Im Gegensatz zu dem sehr problematischen Jahrgang 2010 stimmten diesmal Quantität und Qualität. Schon bei der Lese wußten wir dann: Es wird ein rundherum guter Jahrgang.

Unsere Weine 2011

Riesling Kabinett trocken

Alk.12,0 Vol. %, Zucker 6,9 g/l, Säure 7,7

Ein trockener, schlanker Riesling für die Sommerterrasse: Er duftet nach Rhabarber, grüner Ananas und Weißdornblüten. Im Mund entwickeln sich Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Grapefruit. Mit seiner mineralischen Note paßt er sehr gut zu einer Winzerbrotzeit, Bratkartoffeln mit Schwartenmagen, grünen Blattsalaten mit Hühnchen, gegrillten Garnelen oder zu gegrilltem Fisch.

Unser Liebling 2011.

Riesling Kabinett feinherb

Alk.11,0 Vol. %, Zucker 23,2 g/l, Säure 7,8

An einem lauen Sommerabend öffnen wir den feinherben Riesling. Er duftet nach Waldmeister, Mirabelle und weißem Pfirsich. Auf der Zunge entwickelt er zusätzlich leichte Noten von Honigmelone. Damit ist er der ideale Begleiter für Gerichte mit Sahnesoßen wie Züricher Geschnetzeltes, Blätterteigpastetchen mit Hühnerfleisch, Spargel mit Sauce Hollandaise oder Curry-Huhn mit Kokossoße.

Wirklich süffig, finden wir.

Riesling Kabinett

Alk. 11,0 Vol. %, Zucker 41,2 g/l, Säure 7,6

Unser komplexer, restsüßer Riesling ist eine Wucht. Er hat süße Aromen wie Heu, Honigmelone und reifer Ananas. Er erinnert auch an Birnenquitte.

Wir trinken ihn zu Ententerrine, Kalbsleber mit Feldsalat, Blauschimmelkäse, wie Gorgonzola und zu Erdbeeren mit Schlagsahne oder Schokokuchen sowieso.

Nicht nur für Weihnachten.