



Der Jahrgang 2012

Für die Winzer am Mittelrhein war der Jahrgang 2012 aufgrund der Witterungsbedingungen ein Auf und Ab, aber am Ende mit goldenem Ausgang. Der Sommer blieb relativ kühl und trocken. Deshalb kam die Reifeentwicklung nur langsam voran. Doch zum Glück folgte ein langer sonniger Herbst, in dem die Trauben gesund blieben und in Ruhe reifen konnten.

Die Lese unserer Rieslingweine erfolgte daher sehr spät erst Ende Oktober / Anfang November. Das versprach Weine mit viel Frucht, starken Aromen und ausgeglichener Säure.

Unsere Weine 2012

Riesling Hochgewächs trocken

Alk.12,0 Vol. %, Zucker 5,5 g/l, Säure 7,9 g/l

Unser Trockener ist knackig, kräftig, frisch und mineralisch. Er duftet nach Zitrusfrüchten, grünem Apfel, frisch geschnittenem Gras und etwas Brennnessel.

Am Gaumen entwickeln sich Aromen von Grapefruit, Kiwi, Apfel und Weinhefe. Mit seiner frischen Note passt er hervorragend zu Muscheln, Garnelen und gegrilltem Fisch. Ideal begleitet er Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Dillschmand oder auch den „Rheinischen Debbekoche“. Man kann ihn aber auch sehr gut schön gekühlt an einem warmen Sommertag solo auf der Terasse genießen.

Ein Wein mit viel Trinkspass für „Trocken-Liebhaber“.

Riesling Hochgewächs feinherb

Alk.11,0 Vol. %, Zucker 18,8 g/l, Säure 7,9 g/l

Der Feinherbe kommt mit viel Frucht und starken Aromen. In der Nase streiten sich Pfirsich, Mirabelle, reifer Apfel, Vanille und Buttertöne um die Vorherrschaft.

Im Mund entwickelt er eine feine Süße nach braunem Rohrzucker, es folgt eine Bestätigung der bereits in der Nase wahrgenommenen Fruchtnoten. Hinzu kommt ein leichtes Aroma von grüner Walnuss.

Als Essensbegleiter macht er bei allen Geflügel- oder Kalbsgerichten eine gute Figur, z.B. zu kross gebratener Ente mit Orangensauce oder zu geschmorter Kalbshaxe. Aber auch der Gedanke, ihn zu einer Wildterrinerie mit Orangenmarmelade oder Mangosauce zu trinken, lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Ein Wein, den man immer wieder gerne im Glas hat.