



2018
Deidesheimer Mäushöhle
Riesling trocken
VDP.ERSTE LAGE

Weingut:

20 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

Lage / Boden:

30 ha große Einzellage in Deidesheim.

Der Lagenname hat nichts mit einer Höhle voller Mäuse zu tun, sondern es handelte sich um einen Hangweinberg der Familie Maus; aus „halde“ für Hang wurde „helde“ und schließlich „Höhle“.

Der Boden besteht aus sandigem Lehm, stellenweise Geröll, vereinzelt Kalksteinverwitterung.

Gärung / Ausbau:

Handlese mit 85° Oe. Temperaturgeregelte Vergärung bei 18° C im Edelstahlgebäude, anschließend Ausbau im Edelstahlgebäude.

Analyse:

| | |
|--------------|------------|
| Alkohol: | 12.5 % vol |
| Restzucker: | 3.9 g/l |
| Gesamtsäure: | 7.2 g/l |

Charakteristik / Empfehlung:

Die Deidesheimer Mäushöhle überrascht erneut mit einem herrlichen bunten Duft von exotischer Frucht – erinnernd an Mango und Limette. Am Gaumen zeigt er trotz seiner Saftigkeit eine sehr starke Struktur, hervorgehoben durch eine feine Phenolik im Abgang. Die für den Jahrgang ausgesprochen wahnsinnig fulminante Säure lässt das Rieslingherz höher schlagen und begleitet bei einem angenehmen langen Nachhall.

Zu bunten Canapés mit Roastbeef, Lachs oder Ziegenkäse und frischen Kräutern sehr zu empfehlen.