



2017
Wachenheimer Gerümpel
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:

12,55 ha große Einzellage im Süden von Wachenheim gelegen und an die Forster Gemarkung angrenzend. Unser Anteil beträgt 0,8 ha. Es handelt sich um flaches zum Waldrand hin ansteigendes Gelände mit einem nachhaltigen Boden, der aus sandigem Lehm und kalkhaltigem Löss besteht. 1499 trat Philipp von Bechtolsheim das Flurstück an seinen Vetter Grympel von Bechtolsheim ab. Daher eventuell die Ableitung des Namens. Aber auch eine Benennung nach der Bodenbeschaffenheit (krümeliger Lettenboden) kommt in Betracht.

Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese mit 92 °Oe, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im großen Holzfaß, langer Ausbau auf der Feinhefe.

Analyse:

Alkohol:	12.5 % vol
Restzucker:	5.8 g/l
Gesamtsäure:	8.3 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Eingangs äußert sich der Riesling duftend mit Aromen von Weinbergspfrsich und nussigen Komponenten. Grazile Klänge von Rhabarber untermalen die tiefe Wahrnehmung. Am Gaumen zeigt sich ein Bündel gelber Früchte mit etwas Blütenhonig und dezenter Pfeffrigkeit. Im Abgang beweist sich ein opulenter Körper mit feiner Mineralität und eine nahezu pikante Säure, die einen verweilenden Nachklang verspricht.

Das Gerümpel zeichnet sich besonders als Begleiter zu gehaltvollen asiatischen Speisen wie gebratener Ente aus.