



2020
*Wachenheimer
Gerümpel
Riesling trocken*
VDP.ERSTE LAGE



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

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 Bechtholsheim ab. Daher eventuell die Ableitung des Namens. Aber auch eine Benennung nach der Bodenbeschaffenheit (krümeliger Lettenboden) kommt in Betracht.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese mit 95°Oe, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahltank, langer Ausbau auf der Feinhefe bis Ende April 2021.

Analyse:

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 4.8 g/l

Gesamtsäure: 6.8 g/l

Charakteristik:

Eingangs zeigt sich unser Wachenheimer Gerümpel fein duftend mit Aromen von Nektarinen und Aprikosen. Leicht nussige Komponenten und eine Kräuterwürze untermalen die dichte Aromatik. Gönnt man dem Wein etwas Luft in der Karaffe, strömt ein Bündel gelber Früchte am Gaumen entlang. Zarte Aromen von Blütenhonig und weißem Pfeffer ergänzen das Potpourri und bleiben an den Geschmacksknospen haften. Opulent, aber keineswegs breitschultrig, mit leichter Salzigkeit und feiner Mineralität präsentiert sich der Wein charaktervoll und verspricht eine besonders gute Lagerungsfähigkeit.