



2017 KASTANIENBUSCH
Riesling GG
VDP.GROSSE LAGE

Alkohol 13% – Säure 7,8 g/l – Restzucker 3,1 g/l

Lage

Der Kastanienbusch liegt westlich von Birkweiler. Die Lage befindet sich in einem Talkessel, der von den Hängen des Taschbergs im Osten, des Kleinen- und des Hohenbergs im Norden und Westen und des Kastanienbusch im Süden gebildet wird. Dadurch ist der Kastanienbusch vollständig gegen die aus dem Pfälzer Wald einströmende Kaltluft abgeschirmt. Die Weinberge liegen 220 bis 320 m über NN und sind bis zu 40% steil. Unsere über 2 ha große „Kastanienbusch-Urparzelle“ liegt in der obersten Gewanne. Der 30-35% steile Süd-Südost-Hang ist mit 280 bis 320 m ü. NN der höchstgelegene GG-Weinberg der Pfalz.

Boden

Durch die Verwerfungen des Rheingrabens ist im Gebiet um Birkweiler, Albersweiler und Frankweiler eine starke Hebung erfolgt, die sehr alte und sonst sehr tiefliegende geologische Formationen zu Tage brachte. So befinden sich im bekanntesten Teil der Weinlage Kastanienbusch größtenteils Gesteine des „Oberrotliegenden“, die zu Beginn der geologischen Epoche Perm vor 280 Millionen Jahren entstanden sind. Sie bestehen aus lockeren Ablagerungen von kantigem Granit, Schiefer oder Melaphyr. Durch den hohen Eisengehalt ist der Boden dunkelrot gefärbt (Rost) und verfügt über eine sehr gute Wärmespeicherkapazität.

Weinbau

Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen eine ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern dadurch nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystems Weinberg“, sondern schaffen auch mehr Eigenart im Wein und sorgen für eine bessere Nachhaltigkeit in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz.

Vinifikation

Nach einer selektiven Handlese in mehreren Lesedurchgängen wurden die Trauben entrappt und nach 24-stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet. Die Vorklärung erfolgte durch natürliche Sedimentation des Mosttrubes, anschließend wurde der Most in Edelstahltanks vergoren. Auf die 5-monatige Lagerung auf der Feinhefe folgte im März 2018 der Abstich und im Mai 2018 die Flaschenfüllung.

Wein

Der Wein zeigt das perfekte Zusammenspiel zwischen Reife und Mineralität, Frucht und Säure, sowie Dichte und Eleganz. Lagentypisch wird der Duft zum einen durch den Boden mit seinen markanten mineralischen Aromen - Rauch, Pfeffer, Feuerstein, Heu, Tee, Kräuter- geprägt, zum anderen kommen von der Rebsorte Riesling Zitrus-, Apfel-, Pfirsich- und Aprikosenaromen. Auch geschmacklich wiederholt sich dieses Doppelspiel: Die Rebsorte steuert den fruchtigen und der Boden den Kräuter-würzigen, mineralischen Geschmack bei. Der Wein verfügt - wie alle Rebholz-Weine - über ganz großes Lagerpotential.

Bewertungen

100 Punkte im Gault Millau! Von Jancis Robinson gibt es 18 von möglichen 18,5 Punkten. 97 Punkte erhält der Wein im Vinum Weinguide sowie bei James Suckling. In der Meininger Weinwirtschaft erhält er 95 Punkte, ebenso beim Wine Enthusiast 95 Punkte. Im Eichelmann Weinführer 92 Punkte. Der Weinwisseur vergibt 19 von 20 Punkten.