

EXPOSÉ

VDP.GUTSWEIN »GOOSE TRAIL«

2024 Rheingau Souvignier Gris trocken

HERKUNFT

Rheingau, Deutschland

LAGE

Auf einer Überschwemmungs - Aue direkt gegenüber Schloss Reichartshausen, zwischen der Bundesstraße und dem Rhein liegt dieser Weinberg. Direkt nebenan verläuft der Rheinradweg und grenzt den Weinberg zum Rheinufer ab. Durch wenig notwendige Interaktion schonen wir das Bodenleben und schaffen im Sommer ein Biotop, in dem der Mensch kaum erscheint. Dies nutzen auch unsere neuesten Sommergäste, die Nilgänse, die in dem hohen Grün des Weinbergs ihre Jungen großziehen und sich in der Nacht verstecken, während Sie tagsüber auf dem Rheinradweg (Goosetrail) die gespeicherte Wärme nutzen und sich sonnen. Die Nilgans ist somit zu unserem sichtbaren Zeichen nachhaltiger Interaktion geworden zwischen Mensch und Natur.

Aus diesem Grund widmen wir den Gänsen diesen Wein mit dem Namen Goosetrail.

VINIFIKATION

Die Trauben stammen aus dem Rheingau und werden per Hand im Weinberg vorselektiert und mit dem Vollernter gelesen. Der Most wird kalt und mit Reinzuchthefen im Edelstahltank vergoren. Dies erlaubt eine optimale Abstimmung auf den Weintyp. Nach der Gärung wird der Wein für etwa 3 Monate auf der Vollhefe im Tank gelagert und sensorisch kontrolliert. Bevor der Wein im Februar filtriert wird, entscheidet eine letzte sensorische Kontrolle darüber, wie die Weine cuvéeiert werden.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der 2024er Rheingau Souvignier Gris trocken erscheint im Glas in einem hellen, klaren Birnengelb. Fruchtig-frische Aromen von Rhabarber, Passionsfrucht und frischem Gras betören in der Nase und wecken Lust auf den ersten Schluck. Am Gaumen wird der sommerlich-leichte Charakter des Souvignier Gris weiter fortgeführt. Exotische Maracuja trifft hier auf erfrischende Zitrusaromen von Pomelo, Grapefruit, Stachelbeere und einen Hauch Limonenzeste. Die feine, gut eingebundene Säure komplementiert den Gesamteindruck und verschafft diesem äußerst frischen Souvignier Gris einen animierenden Charakter, der jederzeit zum nächsten Schluck verleitet. Der Sommer kann kommen.

KOMPOSITION

100% Souvignier Gris

ANALYSE

Vorh. Alkohol [%vol.]: 12,5

Restzucker [g/l]: 4,4

Säure [g/l]: 5,4

SPEISEEMPFEHLUNG

Tomaten, Büffelmozzarella, Sommer-Salat, Meeresfrüchte

Artikel Nr.

11015

AP Nr.

31 059 021 25

EAN-Code

Flasche: 4018847119539

6er Karton: 4018847119546

BR
BALTHASAR RESS
EST. 1870

