



Deutschland



Weinprofil

2016

Weingut Göttelmann Riesling trocken 'Vom Schwarzen Schiefer'

Das Weingut Göttelmann blickt auf eine 150 jährige Geschichte zurück. Im Laufe von 4 Generationen wurden beste Weinberge zusammengetragen. Sie befinden sich fast alle in der "Großen Gewächslagen" Münster-Sarmsheims und ziehen sich wie ein grüner Kragen an den Hängen um das Nahebecken. Die Arbeit von Götz Blessing im Keller fußt auf langer Erfahrung, dennoch gibt es keinerlei Dogmen- jeder Jahrgang wird neu erfunden. Was die Natur schenkt wird auf schonendste Weise ausgebaut. Spontane Hefen vergären in Holzfässern absolut "unplugged", daneben ist aber auch Hightech am Werke- Reinzuchthefer fermentieren in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

Dieser Riesling ist geprägt vom schwarzen Devonschiefer: Finessenreiches Bukett mit Anklängen von Stachelbeere und Litschis. Im Mund harmonieren diese delikaten Aromen und ein Hauch von Fruchtsüße vortrefflich mit der fein ziselierten Säure. Trotz seiner tänzerischen Leichtigkeit, zeigt er im Finish durch seine Mineralität viel Tiefgang.

Jahrgang:	2016
Erzeuger:	Weingut Göttelmann, Götz Blessing
Region:	Nahe, Deutschland
Rebsorten:	Riesling
Alkohol:	12%
Boden:	Schwarzer Schiefer aus dem Devon, Verwitterungsboden
Ausbau:	Edelstahltank, Reinzuchthefer, kontrollierte Gärung mit langem Hefelager
Optimaler Genuss:	Bei 12°C jetzt bis 2020
Küche:	Helles Fleisch mit Spätzle und heller Sauce, Spargelgerichte, Elsässer Flammkuchen mit viel Münsterkäse. Fondue Neuchateloise



Guido Keller
WEIN & KULTUR
Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087