

## 2019 Riesling QbA Tradition



Wegen seiner Wanderjahre durch das von Devonschiefer geprägte Terror der Mosel, über die bodenkundlich facettenreichen Parzellen der Nahe und den rieslingbestockten Rheingau in die klimatisch begünstigten Hügellagen der Südpfalz erwarb Mario Hermes die Anerkennung als Rieslingexperte. Zurecht trägt unsere Riesling Tradition daher den Zusatz 'vollendet'. All sein erworbenes Wissen, seine Erfahrung und die in der Familie gehegte Tradition des Weinmachens liegen in diesem Wein, dessen Trauben am Haardtrand in der Lage „Gleisweiler Hölle“ auf Buntsandstein gewachsenen sind, spät im Oktober goldgelb geerntet wurden und nach dem Abpressen in einem familieneigenen Eiche-Fuderfass aus dem Jahr 1959 als 59ster Rieslingjahrgang mit viel Geduld und Leidenschaft ausgebaut wurden.

Die Nase erfasst schnell den feinfruchtigen Geruch reifer Pfirsiche. Nur leicht verzögert erlebt der Gaumen dann eine bestechende Vielfalt, die an weitere heimische Früchte wie Aprikose oder reifer Apfel erinnert. Auch Zitrusaromen durchmischen die traute Eintracht, während eine prickelnde Mineralik die Zunge erfasst. Das durch das Alter und die Prägung des Holzfasses gewonnene Charisma dominiert den Abgang und bereichert die elegante Säurestruktur durch eine prägnante und raffinierte Ausdruckskraft.

Wenn sich die leicht salzigen Aromen von Seefisch oder Meerestieren mit der feinen, reifen Frucht unseres Riesling Tradition arrangieren, wird das Tafeln zur Königsdisziplin. Unserem Riesling offenkundig zugetan, bisweilen fast hingebungsvoll ergeben, zeigen sich zarte Kreationen vom Kalb oder kross gebackenes Geflügel aus dem Ofen. Wir wünschen Guten Appetit!

*vollendet*

<b>Trinktemperatur</b>	9 - 11 °C
<b>Alkohol</b>	12,0 %vol
<b>Restsüße</b>	10,0 g/l
<b>Säure</b>	7,5 g/l
<b>Art.-Nr.</b>	<b>n° 21</b>
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Allergeneinweis</b>	Enthält Sulfite
<b>Auszeichnung:</b>	<b>GOLD</b>