

Riesling QVINTERRA® VDP.Gutswein QbA trocken Kühling-Gillot



ANBAUGEBIET	Deutschland/Rheinessen
PRODUZENT	Kühling-Gillot, Bodenheim
	Kühling-Gillot liegt im beschaulichen Weindorf Bodenheim nahe dem berühmten Roten Hang. Dort regiert der poröse rote Tonschiefer, der sich wie ein Felsblock bei Nackenheim aus der Erde erhebt, um wenige Kilometer südlich bei Nierstein wieder im Untergrund zu verschwinden. Das fast 300 Millionen Jahre alte Urgesteinsband, das hier an die Oberfläche tritt, ermöglicht es, einzigartige Weine entstehen zu lassen. Dabei ist das Rezept simpel: einfach kein Rezept zu haben, sondern auf die Selbsterschaffungskräfte der Natur zu vertrauen. Die ökologische Bewirtschaftung der Weinberge ist Grundvoraussetzung. Die Weine sind in ihrer Mischung aus feiner Fruchtigkeit, vibrierender Dichte und der Handschrift des Winzers so etwas wie der Idealtypus des großen trockenen Weins.
REBSORTE	100% Riesling
QUALITÄT	Qualitätswein
BODENART	Kalk, Löß
VINIFIZIERUNG	Ausbau Stahltank, auf der Feinhefe, Doppelstückfässer
Farbe:	Mittleres Goldgelb
Duft:	Leicht Petrol, kräutrig, reife Aprikose, Nektarine und Ananas.
Geschmack:	Straffer Körper, leichte adstringenz, sehr trocken, komplex, viel Spannung, hohe, balancierte Säure.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	Aromen nach gelben Früchten, kräutrig, straffer Körper, hohe, balancierte Säure. Trauben aus den besten Lagen Oppenheim und ein Quentchen von den Rheinterrassen fünf verschiedene Weindörfer, fünf verschiedene Bodenarten haben zu dem lateinischen Begriff QVINTERRA® inspiriert. Alle Gutsweine werden von Hand geerntet, streng selektiert, spontan vergoren, in großen alten Doppelstückfässern und Edelstahl tanks ausgebaut und schließlich bis weit ins Frühjahr hinein "sur lie" gelassen.
WEINANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. R-Zucker 4,0 g/l Säure 8,0 g/l
ALLERGENHINWEIS	enthält Sulfite
SERVIERTEMPERATUR	8-10 °C
DEKANTIEREN	Nein
LAGERFÄHIGKEIT	
SPEISEEMPFEHLUNG	Vom Käsebrot bis zur Hühnersuppe ist er der ideale Allrounder für die tägliche Küche.
ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG	BIO Eichelmann 4,5/5 Sterne