

2022 LENCHEN RIESLING Spätlese

VDP.GROSSE LAGE® - BIO



GETROCKNETE APRIKOSE – MANDARINE – MINERALISCH

Der Leichtfüßige: Wagt ungefragt einen beschwingenden Tanz auf der Zunge. Die feingliedrige Süße und erfrischende Säure umspielen einander und geben Leichtigkeit – ein Typ wie die Rheingauer Antwort auf einen tänzelnden Mosel-Riesling. Dabei animierend am Gaumen: getrocknete Aprikose mit Frischekick, Mandarine, feine Eleganz und einem Hauch von Steinboden. Dabei ist der Wein im Alkohol sehr niedrig. Animiert zum nächsten und übernächsten Schluck.

Eine klassische Spätlese – Mark Barth lässt den Riesling aus dem Oestricher Lenchen im Stahltank spontan vergären, stoppt die Gärung dann durch Runterkühlen bei unter 100 Gramm pro Liter Restzucker ab. Der Wein reift dann bis zum folgenden Frühjahr auf der Feinhefe. Die Reben im Lenchen wachsen auf kiesigem Löss und Lösslehm, was ihnen eine gute Wasserversorgung sichert. Die Rebhänge haben eine moderate Steigung, die Trauben profitieren von der hohen Lichtintensität. 100% ökologisch und vegan.



BEGLEITUNG

Passt gut zu einem lauen Sommernachmittag. Ansonsten zu leicht scharfen asiatischen Speisen, Krustentieren, Geflügelleber und zu reifem Hartkäse wie Sbrinz und Pecorino.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSE LAGE®	Säure:	7g/l
Weinlage:	OESTRICH LENCHEN	Restsüße:	64,40g/l
Bodenart:	kiesige Löss, Lösslehm	Alkohol:	8,00 % Vol.
		Trinktemp.:	10-12°C

WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 22 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie ausgebaut wurden.