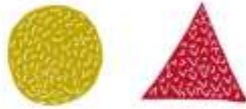


HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Willems

2017 Riesling „AUF DER LAUER“

Jahrgang:	2017
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksr.	feinherb
Anbaugebiet:	Saar
Alkohol:	10,5% vol.
Säure:	9,0 g/l
RZ:	21,9 g/l



Das Terroir:

Umgeben von Hanglagen und somit geschützt vor Winden, gedeihen an den wie Parabolspiegel nach Süden ausgerichteten Weinbergen Riesling- und Burgunder- Reben. Fast mediterran mutet hier das Klima an. Die Böden aus Devonschiefer, vermischt mit feinerdreichen Ablagerungen aus der Zeit, als das Konzer Tälchen noch ein Flussbett war, schenken den Weinen der Region ihre unverwechselbare Mineralität und feine Frucht. Die ursprüngliche Bezeichnung dieses Weines hieß eigentlich „Auf der Mauer“. Als diese Bezeichnung geschützt wurde, benannten wir ihn um in „Auf der Lauer“ und verpassten dem Etikett schmunzelnd einen Fuchs.

Der Wein entstand im Weinberg:

Die sehr späte und selektionierte Lese von ausschließlich gold-gelben gesunden Trauben im Büttensystem ist die Basis für diesen fantastischen Riesling. Nach einer 14-stündigen Maischestandzeit und einer schonenden Pressung wurde der Wein im Edelstahltank ausgebaut. Viel Wert legten wir auf eine langsame Gärung und ein möglichst langes Lager auf der Feinhefe, was diesem Wein seine mineralische Struktur und Cremigkeit verleiht.

Geschmackbeschreibung:

In der Nase frisch und fruchtig, Noten von Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr schön ausgeglichene schmelzige Süße, filigrane, frische Säure. Typisch für die Saar: geschliffene, feine Mineralik.

Trinkempfehlung:

Zu asiatischen Gerichten, Geflügel, einfach ein Spaß- und Lieblingswein.