

HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Willems

2018 Riesling – SCHIEFER – trocken

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksr.	trocken
Anbaugebiet:	Saar
Alkohol:	11,50% vol.
Säure:	8,4 g/l
RZ:	7,4 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.

Der Wein entstand im Weinberg:

Mineralität, Fruchtaromen von Zitrus und reifer Aprikose sowie eine feine, bekömmliche Säure sind in diesem Saar-Riesling gekonnt vereint. In ihm landen perfekt ausgereifte, selektionierte Trauben von mindestens 30 Jahre alten Reben, die auf den Steillagen des Oberemmeler Rosenbergs wachsen. 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 ausgeglichen, filigran, kräutrig-frisches Säure-Fruchtspiel, reife Aprikose, wenig Limette. Typisch Saar: sehr geschliffene, salzige Mineralität.

Trinkempfehlung:

Zu asiatischen Gerichten, kräftigere Fleischgerichte, Flammkuchen.