

RHEINGAU RIESLING KABINETT FEINFRUCHTIG 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Weingut Hamm VDP
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 7 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Karl-Heinz Hamm
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Aurelia Hamm
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rheingau
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Kabinett

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Riesling (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
9,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
40,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
8,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
ja
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
k.A.
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lösslehm, Quarzit, Rotschiefer, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - November
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Gedünstet, Sushi / Fleisch: Hell/Weiß / Geflügel: Hähnchen / Gerichte: Asiatische Gerichte / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein klassisch leichter Rheingau Kabinett mit facettenreichem Rieslingaroma und spritziger Fruchtsüße, ein Weißwein mit großem Trinkfluss; zeigt im Glas ein leuchtendes Goldgelb. Lebendige Nase mit animierender Kern- und Sternobstfrucht. Saftig und verspielt am Gaumen, auch hier mit zarter und deutlicher Fruchtsüße versehen. Angenehme Länge, wiederum fruchtbetont mit Noten von Steinbrot. Süffig, verbreitet viel Trinkspaß, sehr schöner Solist und Aperitif. Vielseitig einsetzbar zu leicht würzigen Gerichten mit gedünstetem Fisch und gekochtem hellen Fleisch begleitet - und natürlich ein Klassiker zu asiatischen Gerichten. Auf dem Weingut wird er den Gästen auch sehr gerne zu Hühnchenspießen auf einem Mango-Apfelsalat serviert.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
Hauptstraße 60
65375 Oestrich-Winkel
Deutschland