

# WINKEL RIESLING ALTE REBEN QBA TROCKEN 2018

## 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)  
*QbA*

## 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)  
*12,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*6,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*8,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> 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*



# WINKEL RIESLING ALTE REBEN QBA TROCKEN 2018

## 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)  
55 Jahre
- ▶ **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 codition)  
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)  
Fisch: Gebraten, Jakobsmuscheln, Zander (gebraten) mit Buttersauce / Fleisch: Hell/Weiß / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Erzeugt aus Lesegut von 55 Jahre alten Rebstöcken, die tief im Winkeler Terroir verwurzelt sind. Aus dem selektiertem Lesegut kleiner, goldgelber Beeren entsteht dieser charaktervolle, dichte Riesling, der vor Veröffentlichung ein Jahr auf der Flasche reifte und von dem ein kleiner Teil im Barrique vergor. Filigrane Nase mit intensiven Aromen von gelben Früchten, Stein- und Kernobst, Kräutern und Blumen. Elegant und kraftvoll am Gaumen mit kräuterig-salziger Mineralität und einer herben Fruchtnote, Kräutern und Apfel, viel Schmelz, lange Präsenz, gute Balance aus Säure und Frucht.  
Nachhaltiger, lang anhaltender Abgang, mit dezenter Fruchtsüße im Nachhall. Ein großartiger Solist, sehr gut auch zu hellem Fleisch mit einer nicht zu dominanten Würze, Jakobsmuscheln und gebratenem Fisch wie einem Zander.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Hauptstraße 60  
65375 Oestrich-Winkel  
Deutschland