

ÖLBERG RIESLING GG GROSSE LAGE 2018

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Weingut Schätzel
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 15 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Kai Schätzel
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Kai Schätzel, Madeline Stöbel
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rheinhessen
- ▶ **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 ...)
Großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
6,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
9,50
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



ÖLBERG RIESLING GG GROSSE LAGE 2018

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Ölberg VDP Große Lage
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
35 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Niersteiner Roter Hang/roter Tonschiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
45 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikroklima (SSO-Hänge am Rhein)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
- (7 Monate im großen Holzfass gelagert)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Klares mittleres Gelb mit grünen Reflexen. Reichhaltiges Bukett, in dem herbe Zitrusfrüchte und nasser Schiefer dominieren, dezente florale und würzige Noten, Speck. Am Gaumen dominiert eine rassige Säure, die durch die wunderschöne Restsüße abgefedert wird, viel Schmelz, Finesse und Vielfalt. Lang im variantenreichen Finale mit viel Mineralität und einem Hauch an pflanzlichen Noten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Oberdorfstr. 34
55283 Nierstein
Deutschland*