

WIELAND 1^{ÖT} RIED - RIESLING

Der Weingarten

Ausrichtung
Süd-Südost

Rebalter
Ø30 Jahre (1993 und 1980)

Sorten
Riesling

Seehöhe
200-245m

Unterlage
SO4 und 5BB

Oberboden
Löss, Konglomerat Gestein

Neigung
15°

Edelreiser
Geisenheim 239

Unterboden
Konglomerat Gestein

Der Wein – Jahrgang 2021

Säure
7,0 g/l

Restzucker
4,6 g/l

Alkohol
13,0% VOL

Lese-Termin
14. Oktober 2021
22. Oktober 2021

Verarbeitung
50:50 gerebelt, gequetscht
Keine Mazeration

Ausbau
Stahl

Etymologie und Geschichte

Lokal wurde die Lage wegen einer leicht schüsselförmigen Ausprägung des Geländes „Wiege“ genannt. Aus diesem Begriff entwickelte sich das heute gebräuchliche „Wieland“. 1963 wurden die heutigen Terrassen angelegt und mit Rotem Veltliner bepflanzt. Schon bald wurde das Riesling-Potential der Lage erkannt und 1979 erfolgte die Pflanzung mit klassischem Rheingauer Riesling-Pflanzgut.

Terroir

Der Boden ist hauptsächlich ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss. Am unteren Ende der Lage treten mächtige Blöcke Konglomerat der Hollenburg-Karlstettener-Formation (Ablagerungen der Ur-Traisen) zutage, welche der Lage den umgangssprachlichen Namen „Steindl“ geben. Die Lage ist westseitig durch vorgelagerte Terrassen der Lage Spiegel windgeschützt, was zu einem etwas feuchterem Mikroklima führt.

Jahrgang

2021 war ein recht angenehmes Jahr. Durch einen späten Austrieb und eine eher kühle Vegetationsperiode konnten die Weingartenarbeiten genau zum richtigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Eine kühle Lese ermöglichte ein perfektes Abpassen des optimalen Reifezeitpunktes. Man durfte aber nicht unvorsichtig sein, gerade im Frühling und Spätsommer gab es klimatische Herausforderungen!

Weincharakteristik

Ein opulenter Riesling, der jedes Jahr sowohl mit einem barocken Körper als auch mit einer gut ausgeprägten, filigran darüber liegenden Rieslingfrucht betört. Die Edelfäule mit Schrumpfung tritt hier alljährlich auf, auch diese wird in den Wein inkooperiert.

Essensbegleitung

Ausgezeichnet zu jeder Art von Fisch. Funktioniert ebenso zu weißem Fleisch. Starke Affinität zur japanischen Küche. Denkbar auch Fish and Chips, Jakobsmuscheln und andere Schalentiere. Vielleicht auch zu mild zubereitetem Wild

Falstaff 100 Punkte; Gault Millau 18 Punkte

