

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 2022

Säure
5,4 g/l

Restzucker
7,1 g/l

Alkohol
12,5% VOL

Lese-Termin
12. November 2022

Verarbeitung
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

2022 war sehr abwechslungsreich. Die Vorzeichen standen auf heiß und trocken. Ein ungewöhnlich feucht warmer Frühsommer sorgte zwar für ausreichend Niederschlag, leider aber auch für Ernteeinbußen aufgrund von Pilzbefall. Die Witterung im Sommer und Herbst war wieder trocken und warm, perfektes Erntewetter. Die Weine sind intensiv in der Frucht, dezenter in der Säure und schön ausgewogen.

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 97 Punkte;

