

Ried Goldberg Reserve 2017



Lage / Boden

Goldberg im Alten Weingebirge. Südwesthang mit tiefgründigen Lehmböden und hohem Kalkanteil.

Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Kontrollierte Maischgärung mit natürlicher Spontanhefe. Pressung nach 14 Tagen Maischezustand, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

„Tiefe Frucht, reife Brombeeren, Kirschen, Hauch After Eight; Anklänge von Minze, saftige Beerenfrucht, markante, reife Gerbstoffe, Holz nur zur Untermalung, lang.“

vinaria Weinguide 2019/20, 4 Sterne

„Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensiver Duft nach schwarzem Waldbeerkonfit, etwas Hagebutte, ein Hauch von Holzwürze, zart nach Kardamom, rauchige Aromen. Komplex, saftig, elegant, runde Tannine, Gewürznuancen, tabakig im Abgang, Brombeeren im Nachhall, vielseitig einsetzbar.“

falstaff Weinguide 2019/20, 93 Punkte

Gault Millau 2020, 18,5 Punkte

Sorte: Blaufränkisch

Alkohol: 14,0% | **Säure:** 5,8 g/l | **Restzucker:** 1,0 g/l



24 Monate im
neuen Eichenfass



10 - 15 Jahre



16 - 18 Grad



Perfekt zu Wildgerichten
und Lamm oder einfach
zum Meditieren



in der Jugend 1-2 Stunden
vor dem Genuss dekantieren

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“

Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014

#weingutsilviaheinrich #goldbergreserve #handmadewines