

Ried Goldberg Reserve 2019



Ried

Goldberg Reserve 2019

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

„Profunde, noble Sortenaromatik, Schwarzkirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Gewürze, rauchig; aromatisches Dacapo, alles innig verwoben, bar jeder Üppigkeit, die alten Reben geben Tiefgang und Finesse, lebhaft, punktet mit Feinheit.“

vinaria Weinguide 2021/22, **4 Sterne**

„Jugendlicher Farbkern, leicht reifer Rand, Brombeere, Kakao, Schwarzkirsche, dicht, straff, engmaschiges Finish, sehr lang anhaltend, fruchtiger Nachhall.“

a la Carte Weinguide 2023, **95 Punkte**

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Feine Röstaromen, etwas Karamell, schwarze Beerenfrucht, dunkle Kirschen, mit Gewürznelken unterlegt. Komplex, saftig, süßer Körper, Brombeerkonfitüre, reife Tannine, schokoladiger Touch, gute Länge, sicheres Reifepotenzial.“

fallstaff Weinguide 2022/23, **93 Punkte**

Sorten: Blaufränkisch

Alkohol: 14,5 % | **Säure:** 5,8 g/l | **Restzucker:** 1,9 g/l



36 Monate im
neuen Eichenfass



10-15 Jahre



16-18 Grad



Perfekt zu Wildgerichten, 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