



"Kieselberg" Deidesheim Riesling trocken GG, VDP.Grosse Lage

Georg Mosbacher
Deutschland, Pfalz

CHF 52.00

Vinifikation

Handlese, Vergärung im Edelstahltank, Lagerung auf der Feinhefe im grossen Holzfass

Charakter

Enfaltet im Duft ein vielschichtiges Aromenspiel aus weissem Pfirsich, reifer Birne, Zitronenzeste und feinen Blütennoten, begleitet von Anklängen frischer Kräuter und einer dezenten Würze. Die für die Lage typische Kies- und Sandstruktur spiegelt sich in einer feinen, kühlen Mineralität wider, die dem Wein seine unverwechselbare Persönlichkeit verleiht.

Am Gaumen präzise und geradlinig. Saftige Frucht, lebendige Säure und eine bemerkenswerte Balance zwischen Kraft und Eleganz prägen das Geschmacksbild. Die Mineralität wirkt subtil, aber nachhaltig und verleiht dem Wein Tiefe sowie eine beeindruckende Spannung. Trotz seiner Konzentration bleibt der Kieselberg stets filigran und fein gezeichnet.

Im Abgang mit langen Nachhall verbinden sich florale Noten, Zitrusfrische und eine salzige Mineralität zu einem harmonischen Gesamtbild.

Terroir



150-160 m über NN

Lage liegt auf dem flachem Hochplateau oberhalb von Deidesheim, gute Sonnenexposition.

In unserem alten Rieslingweinberg KIESELBERG erzeugen wir das "Grosse Gewächs". Die Klassifizierung auf der Grundlage des kgl. bayrischen Grundsteuergesetzes von 1828 billigt dieser Lage in ihrer Güte eine Spitzenposition in der Pfalz zu.

Böden: lehmiger Sand, stellenweise Buntsandstein und Geröll, stark wechselnd

Gesamtgrösse: 15,51 ha

Namensgebung: Der Lagename stammt von den Bodenverhältnissen (aus dem Neuhochdeutschen) Kiesel, grobkörniger, steiniger Sand.

Weincharakteristik

Der leicht erwärmbare steinige Boden und die Exposition der Lage, die den ganzen Tag Sonne erhält, führt zu hochreifen Weinen mit feinem Duft und gutem Körper. Die Weine zeigen eine herrlich fruchtige Aromatik von Pfirsich und Aprikosen und sind konzentriert und dicht.

Geschichte

Der Kieselberg zählt zu den elegantesten Deidesheimer Rieslingen und überzeugt weniger durch opulente Kraft als durch seine Präzision, Klarheit und terroirgeprägte Ausdrucksstärke. Sein Charakter ist feinfruchtig, floral und mineralisch mit präziser Säurestruktur und grosser Eleganz. Ein aristokratischer Riesling mit kühler Mineralität und grosser Finesse – ein Großes Gewächs, das die elegante Seite der Deidesheimer Spitzenlagen eindrucksvoll zum Ausdruck bringt.

Konsumhinweis

Kalbsbraten, Fisch & Meeresfrüchte, Lachs, Jakobsmuscheln, Sushi, helles Fleisch und Geflügel, Lauch-Tortilla, Spargelgerichte

Technische Details

Traubensorten:	100% Riesling / Rheinriesling
Trinkreife:	2025 - 2043
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2023	Falstaff	94/100
------	----------	--------