

2021 LENCHEN RIESLING Kabinett

VDP.GROSSE LAGE® - BIO



GETROCKNETER GRÜNER APFEL - SÜSSE GRAPEFRUIT - KIESEL

Das Fliegengewicht: Tänzelt drahtig und markant über den Gaumen, gespannt und konzentriert – jeder Punch ein Treffer: grüner Apfel, Birne, Grapefruit, dazu eine Ahnung nasser Kiesel, frischgeschnittene Petersilie und etwas Rauch. Die Süße kommt feinsinnig daher, trifft aber gleich auf eine formvollendete Riesling-Säure – noch ein Punch, aber schon ein philosophischer. Hier ist Kabi at it's best im Glas. Viel Klasse und unbeschwerte Intensität. Im Abgang eine sanfte phenolische Massage gepaart mit einer wunderbaren Länge. Das Ganze ausgestattet mit gerade mal 8 Volumenprozent Alkohol. Kann man einen ganzen Nachmittag trinken.

Barth lässt den Riesling aus der Oestricher Lage Lenchen im Stahltank spontan vergären, stoppt die Gärung dann durch Runterkühlen bei unter 80 Gramm pro Liter Restzucker ab. Der Wein reift dann bis zum auf die Lese folgenden Frühjahr auf der Feinhefe. Die Reben im Lenchen wachsen auf kiesigem Löss und Lösslehm, was ihnen eine gute Wasserversorgung sichert. Die Rebhänge haben eine moderate Steigung, die Trauben profitieren von der hohen Lichtintensität, die der nahe Rhein als Spiegel erzeugt. 100% ökologisch und vegan.



BEGLEITUNG

Passt gut zu einem sonnigen Nachmittag mit Freunden. Verträgt sich aber auch mit hellem Fleisch und sahnigen Soßenleichter Schärfe, ob asiatisch oder mediterran und reifem Käse, von Parmesan über jeden Ziegenkäse bis zum Brie.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSE LAGE®	Säure:	8g/l
Weinlage:	OESTRICH LENCHEN	Restsüße:	37,00g/l
Bodenart:	kiesige Löss, Lösslehm	Alkohol:	9,00% Vol.
		Trinktemp.:	10-12°C

WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen zwei Herzen in Barths Brust: eines für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder und eines für seine Lagen Hassel, Wesselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich.