

 **Barnert & Drewitz**

# *Riesling Alte Reben "Auf der Mauer"*

 , 750 ml

 Germany,

 9912013101



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Bouchot-Muscheln in einer Wirsing-Papilote mit**

**Ingwersahne**

(Meeresfrüchte)

**Forelle mit Mandeln, Zitrone und Petersilie**

(Fisch)

**Pad Thai**

(Meeresfrüchte)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.12.2023

## Information zum Wein

Der Riesling steht in steilen Terrassenlagen an der Hessischen Bergstraße in der Nähe von Bensheim. Die alten Reben wurzeln in verwittertem Granit. Es ist reiner Granitgrus mit viel Skelett mit einem ausreichenden Anteil an Feinerde. Die spontane Gärung und der Ausbau erfolgten im Edelstahl, wo der Riesling lange auf der vollen Hefe ruhte. Weil der Wein unfiltriert gefüllt wurde, eine leichte Trübung aufweist und durch die minimale Schwefelung möglicherweise nicht dem erwarteten Aromenprofil der Prüfungskommission entsprach, ist es ein Starkenburger Landwein geworden.

## Farbe

helles Gold

## Nase

Manche Ecke an der Hessischen Bergstraße kann einen landschaftlich stark ans Elsass erinnern. Dieser Riesling tut es auch. Es ist die Mischung aus Fülle und gleichzeitiger Finesse, die das Duftbild prägt. Zudem wird schnell klar, dass es ein Naturwein-Chamäleon ist, dass sich immer wieder verändert. Was man aber festmachen kann, sind die Noten von reifen, teils mürben Äpfeln, Birnen und Quitten, verbunden mit Wachs, Jasmin und weiteren Blütennoten.

## Gaumen

Am Gaumen wird man überrascht, weil der Riesling trotz der Reife, die er in der Nase offeriert, komplett trocken wirkt. Außerdem ist er mit 11,5 % Vol. sehr dezent im Alkohol. Das könnte ihn mager werden lassen, doch das ist er nicht. Er wirkt schlank, aber mit Kraft und einer guten Portion Extrakt ausgestattet, zeigt er ein gutes Volumen, durchdrungen von einer lebendigen Säure. Aromatisch führt der Riesling die Mischung aus Kernobst und Wachs fort – unterstützt von mundwässernder Salzigkeit im dichten und doch transparent wirkenden Finale. Karaffieren lohnt sich.