Barnert & Drewitz

Riesling "Fürst" Limited Edition

2023, 750 ml

Deutschland, Hessische Bergstraße

9912013108

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Gesamtsäure:	7.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Auf der Haut gebratener Zander mit Riesling-Kraut, etwas Speck und Pommes Dauphines (Fisch, Schwein)
2. Blätterteig-Tarte mit gelben Tomaten, Ziegenkäse und Pinienkernen (vegetarisch)
3. Doppeltes Kotelett mit Zitronenbutter und Fenchelsalat (Schwein, Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.02.2025

Information zum Wein
Der Fürst stammt aus einem alten Weinberg am Westhang de Odenwaldes unweit der bekannten Lage Fürstenlager. Der Weinberg ist geprägt von verwittertem Granitgrus mit Schieferbändern. Nach der Handlese wurden die Trauben über 2,5 Stunden gepresst, 48 Stunden moderat sedimentiert und im gebrauchten 500-Liter-Tonneaux spontan vergoren und für sieben Monate auf der Vollhefe belassen. Der Riesling wurde unfiltriert Ende Juli 2024 gefüllt und besitzt 44 mg/l Gesamt-SO_2.
Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Der 2023er *Fürst* präsentiert sich mit einer Nase, die zwischen Reduktion und Oxidation schwankt, was eine interessante Spannung in den Riesling bringt. Er hat etwas Jurassisches, erinnert ein wenig an den süßlichen Geruch von Knallplättchen, auch an Gesteinsstaub, an Apfel, Mostapfel und Birne, an ein wenig Grafit, nasses Gestein mit Flechten und Mandarinenschale.

Gaumen
Am Gaumen ist das ein salzig saftiger und seidiger Wein, der unbedingt Lust auf mehr macht. Die Frucht vom frischen und mürben Kernobst wirkt wie in Seide und in Crème gepackt, die Säure vom Granit präsentiert sich reif, bestens integriert und verleiht dem Riesling eine rasche Fließgeschwindigkeit. Das Vollhefelager hat für Substanz, für die besagte Salzigkeit, aber auch für eine feine Süße gesorgt. Ein kompletter, spannender und komplexer Riesling.