

 **Michael Andres**

Ruppertsberger Reiterpfad

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019585

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Fusilli mit Radicchio und Zitrone

(Gemüse & Vegetarisch)

Spargelsalat mit Tamarinde und Limette

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherter Aal mit Pumpernickel, Röhrei und

Schnittlauch

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.06.2024

Info:

Die Rebstöcke stehen auf Buntsandstein und im Untergrund findet man bereits nach 40cm roten Ton. Für den Riesling aus dem Ruppertsberger Reiterpfad erfolgt der Ausbau im Edelstahltank. Es wird spontan vergoren. Der biologische Säureabbau wird konsequent unterbunden. Bei geringer Schwefelzugabe wird nach langem Lager auf der Vollhefe gefüllt.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Die Nase des Ruppertsberg Reiterpfad lässt seinen Rebsorte und Pfälzer Herkunft klar durchblicken. Bei klarem, brillantem Stil schwankt er noch deutlich unruhig zwischen gelber Frucht und grüner, herbaler Frische mit vegetabilen Akzenten. Mirabelle, Aprikose, Birne und Zitronen auf der einen Seite. Dem gegenüber stehen Eukalyptus, Minze, Zitronengras und Melisse. Blüten von Apfel, Mandel und Akazie liegen zudem in der Luft. Ein Hauch Fenchel und Artischocke setzt Akzente auf eine ehrliche und herbe Art ab. Nelke, Zimt und Piment sorgen für eine ungewöhnliche, aber sehr stimmige Würze.

Gaumen:

Ab dem ersten Schluck unterstreicht er die Eindrücke zu Herkunft und Rebsorte. Kernig, markant und strukturiert wirkt er. Dabei ist er konsequent trocken ausgebaut. Er zeigt seinen Untergrund und die verspielte Art der Rieslinge vom Buntsandstein der Mittelhaardt. Frucht und Würze der Nase treten eins zu eins wieder in Erscheinung. Seine feine, herbe Art wirkt hier sehr förderlich und wird auch im Verlauf der Reife eine tragende Rolle spielen. Die Säure trifft noch recht hart auf sein sonst karges Gerüst, so das nicht viel gepuffert werden kann.