



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT

Goldtröpfchen

MOSEL PIESPORT

KLASSIFIKATION	VDP.GROSSE LAGE®
PRÄDIKAT	Grosses Gewächs
LAGE	Goldtröpfchen
GESCHMACK	trocken
JAHRGANG	2016
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol
RESTSÜßE	2,8 g/l
SÄUREGEHALT	5,9 g/l
PASST ZU	leichte, dezente Speisen

PROFIL

Die Fröhliche – Dieser Riesling versprüht Düfte von Minze, Vanille und wilden Blumen. Die Aromenfülle reicht von Pomelo bis hin zu den Kernen eines Granatapfels. Besonders prägnant das leichte und trockene Mundgefühl! Auf der Zunge vorneweg eine leichte tänzelnde Mineralität und frische Säure. Ein Wein, der vom Anfang bis zum Finale seine Frische behält.

PASST ZU...

Etwa eine Stunde vor dem Trinken geöffnet, passt er zu Vitello Tonnato, Risotto, Pilzgerichten, Pasteten, Maispoullarden, Hühnchen, Schweinefilet, Kalbfleisch, Kalbsnierchen in milder Senfsauce, milden Salaten, gebratenem Fisch, und vielem mehr!

JAHRGANG

Am Ende wird alles gut...

Das Weinjahr 2016 stellte viele Winzer und ihre Maschinen vor eine harte Geduldsprobe. Doch auch wenn der Start holprig war, so überraschen die Resultate ungemein.

Es begann mit einem untypisch milden Winter, mit sehr wenigen frostigen Tagen und Nächten. Das Frühjahr startete sehr nass und im Durchschnitt etwas kälter als im Vorjahr. Die ausgiebigen Niederschläge erschwerten nicht nur die Befahrbarkeit der Weinberge, sondern beeinflussten ebenso negativ das Blühverhalten der Reben. Die unglaubliche Menge der Niederschläge im Mai, Juni und Juli stellte perfekte Bedingungen für den falschen Mehltau dar, der sich so rasant verbreiten konnte. Die lange Blühphase sowie Hagel und falscher Mehltau führten teilweise zu enormen Ertragsausfällen, welche diesen Jahrgang quantitativ zu unserem dritt kleinsten Jahrgang der letzten 30 Jahre machten.

In letzter Minute bekam der alte Winzerspruch „Der Wein ist noch nicht im Keller“ eine neue Bedeutung: Auf einen trockenen August folgte ein herrlich sonniger und sehr warmer September, der goldgelbe Trauben heranreifen ließ. Der kühle und trockene Oktober ermöglichte eine relativ späte und lange Weinlese, die uns reifes und vor allem gesundes Lesegut einbrachte. Die geringen Erntemengen äußerten sich sehr positiv in der Traubenqualität. Die technische Modernisierung unserer Kelteranlagen mit dem Fokus auf pure Qualität durch schonendste Verarbeitung bescherte uns Moste, die mit vielfältigen konzentrierten Fruchtaromen, reifen Säuren und einer ausdruckstarken Mineralik begeistern.



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT



Reichsgraf von Kesselstatt GmbH · Schlossgut Marienlay · 54317 Morscheid/Ruwertal
Tel.: 06500/91690 · Fax: 06500/916969 · www.kesselstatt.com · info@kesselstatt.de
Amtsgericht Wittlich HRB 1739 · Geschäftsführung: Mona Steffen, Wolfgang Mertes, Michael Weber

