



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT

Schloss Marienlay

KLASSIFIKATION	VDP.GUTSWEIN
PRÄDIKAT	Kabinett
GESCHMACK	feinherb
JAHRGANG	2019
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	10,5 % Vol
RESTSÜßE	26,1 g/l
SÄUREGEHALT	6,9 g/l

PROFIL

Ein herrliches Spiel von Fruchtsüße und Säure! Mineralisch-fein im Geschmack – zarte, duftige und fruchtige Aromen in der Nase. Das sind die ersten Eindrücke von unserem 2019er Gutsriesling feinherb. Perfekt ausbalanciert und animierend zeigt er sich im Mund. Die Säure ist vorhanden, jedoch wunderbar eingebunden in die Fruchtsüße. Das ist Trinkfreude pur und macht Lust auf mehr!

PASST ZU...

Würzige asiatische Gerichte und Suppen, Indisches Curry, Sushi, geräucherter Fisch, Salate mit Fruchtkomponenten, scharf gewürztes und gebratenes Gemüse, Terrinen und Pasteten.

JAHRGANG

Die trockenen Böden wurden über den Winter nur mäßig mit Wasser versorgt. Mitte April, der 2 °C wärmer war als das langjährige Mittel, fingen bereits die Knospen an zu schwellen. Am Osterwochenende waren innerhalb weniger Tage die Triebe in all unseren Lagen gewachsen.

Am 5. & 6. Mai senkte sich das Quecksilber in den Minusbereich und viele der jungen Triebe wurden durch den Frost zerstört, was unseren Ertrag bereits jetzt um ca. 25% reduzierte.

Frühjahr und Sommer waren sehr sonnig, auch die Blüte verlief in allen drei Flusstälern zügig von Mitte bis Ende Juni. Zwei Hitzewellen mit Rekordtemperaturen im Juli und August von 41,6°C, bzw. 35°C, verursachten weitere Ernteeinbußen.

Nach dem Sommer waren die Beerenhäute fest und unflexibel. Durch den Regen zum Erntebeginn platzten die Träubchen auf; die Weinernte 2019 stand damit unter dem Motto „Selektion“. Die Lese begann am 23.9. und endete am 17.10.2019 mit einem Ertrag von 35 hl/ha. Die Mostgewichte lagen in der Regel zwischen 90° und 110°Oe.