



REICHSGRAF  
VON  
KESSELSTATT

## *RK Riesling*

<b>KLASSIFIKATION</b>	<b>RK Kollektion</b>
<b>PRÄDIKAT</b>	<b>QbA</b>
<b>GESCHMACK</b>	<b>feinfruchtig</b>
<b>JAHRGANG</b>	<b>2019</b>
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	<b>1,0 l</b>
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	<b>10,5 % Vol</b>
<b>RESTSÜßE</b>	<b>31,5 g/l</b>
<b>SÄUREGEHALT</b>	<b>8,4 g/l</b>

### **PROFIL**

Von Grund auf gut!

Ein fruchtsüßer Kesselstatt LITER Riesling der Spaß im Glas macht! Animierende Aromen von Pfirsich, Stachelbeere und Citrus in der Nase und am Gaumen. Ein perfektes Süße-/Säure-Spiel! Im Abgang herrlich mineralisch und frisch!

### **PASST ZU...**

Currygerichten, Ramen-Suppen oder auch zu würzigeren Grill-Gerichten mit pikanter Chorizo oder Merguez.

### **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.