



# Graacher

## MOSEL

<b>KLASSIFIKATION</b>	<b>VDP.ORTSWEIN</b>
<b>PRÄDIKAT</b>	<b>QbA</b>
<b>GESCHMACK</b>	<b>trocken</b>
<b>JAHRGANG</b>	<b>2020</b>
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	<b>0,75 l</b>
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	<b>11,5 % Vol</b>
<b>RETSÜßE</b>	<b>8,1 g/l</b>
<b>SÄUREGEHALT</b>	<b>6,9 g/l</b>

## PROFIL

GRAACHER Riesling VDP.Ortswein trocken: akribischer Weinbau in traditionsreichen Weinbergslagen kombiniert mit handwerklicher Vinifizierung in den Kellern unseres Schlossgutes Marienlay. In der Summe ergibt dies einen klassischen, durch mildes Weinbauklima und Blauschiefer geprägten finessenreichen MOSEL-Riesling. Es ist der fruchtigste unseres Dreigestirns der VDP.Ortsweine von MOSEL, SAAR und RUWER: fruchtig-duftig, geradlinig-komplex, dabei ungemein schmelzig. Die Riesling-typische Säure kommt bei unserem „Moselaner“ nur ganz dezent zum Vorschein und rundet das primärfruchtige Profil dieses VDP.Ortsweines perfekt ab.

## PASST ZU...

mediterrane Küche oder zur rustikalen Vesperplatte, genauso gut wie solo im Glas nach einem ausgiebigen Sonntagsspaziergang!

## JAHRGANG

Die Wintermonate waren, bis auf eine Niederschlagswelle im Februar, von Trockenheit geprägt.

Durch die trocken-warme Witterung schritt die Entwicklung der jungen Triebe im Frühjahr schnell voran. Der Austrieb der Knospen Anfang April in unseren Lagen an der Mittelmosel und etwa 7 Tage später an Saar und Ruwer, verlief rasch und unkompliziert.

In den kühleren Seitentälern an Saar und Ruwer wurden zwei Parzellen von Frösten in April und Mai geschädigt. Die Blütephase Anfang bis Mitte Juni verlief - trotz feucht, kühler Witterung – reibungslos.

Bis auf partiell auftretenden Starkregen, war auch der Sommer 2020 geprägt von Trockenheit. Unsere Rebpflanzen blieben fast komplett von Pilzbefall verschont.

Zu Beginn der Ernte Mitte September, konnten wir bei spätsommerlichen Temperaturen gesundes Lesegut mit perfekter physiologischer Reife ernten. Während der zweiten Hälfte des Ernteverlaufs sanken die Temperaturen auf durchschnittlich 10 Grad Celsius, was mit dem Einsatz von Regen einherging.

Mit durchschnittlichen Mostgewichten von ca. 85 Grad Oechsle und perfekter Traubenreife haben wir erneut die hervorragende Grundlage für ein vielschichtiges Sortiment geschaffen.