



REICHSGRAF  
VON  
KESSELSTAT

## Nies'chen

### RUWER KASEL

<b>KLASSIFIKATION</b>	<b>VDP.GROSSE LAGE®</b>
<b>PRÄDIKAT</b>	<b>Kabinett</b>
<b>LAGE</b>	<b>Nies'chen</b>
<b>GESCHMACK</b>	<b>feinfruchtig</b>
<b>JAHRGANG</b>	<b>2017</b>
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	<b>0,75 l</b>
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	<b>8,5 % Vol</b>
<b>RETSÜßE</b>	<b>54,0 g/l</b>
<b>SÄUREGEHALT</b>	<b>7,3 g/l</b>
<b>PASST ZU</b>	<b>leichte, dezente Speisen</b>

### PROFIL

Viel Frucht! Primäre Aromen von Cassis, Orange und Aprikose werden von feuchtem Schiefer umrundet. Sehr geschmeidig legt sich dieser Riesling über die Zunge. Im Geschmack begeistert das Nies'chen durch seine tiefe Mineralität und unglaubliche Eleganz. Sehr schön, das Süße/Säure Spiel! Dieser Wein verführt und animiert durch einen schmeichelnden Abgang.

### BEWERTUNG

Mosel Fine Wines - 91 Punkte  
JamesSuckling.com - 92 Punkte  
Vinum Riesling Champion - 16 Punkte  
Vinum Weinguide Deutschland - 89 Punkte  
Jancis Robinson - 16,5 Punkte

### PASST ZU...

Ragouts, Pilze, Pasta in milden Saucen, Geflügel, Wildgeflügel, milde, asiatische Gerichte aus dem Wok, Risotto

### JAHRGANG

Mut zur Herausforderung...

Das Jahr begann mit einem sehr warmen Frühjahr welches den frühen Austrieb der Reben förderte. Das Frostrisiko war sehr hoch und wie befürchtet wurden die sich bereits fächernden Knospen „von den Eisheiligen überrannt“. Eine Schönwetterperiode nach diesen kalten Tagen ließ die sekundären Augen schnell wachsen, was den Verlust durch den Frost partiell minimieren konnte. Zur Blüte herrschten nahezu perfekte Bedingungen.

Die heißen Tage des Frühjahrs brachten allerdings auch ihre Schattenseiten mit sich: vor allen Dingen die jungen Weinberge hatten aufgrund des niederschlagsarmen Winters mit großem Trockenstress zu kämpfen. Alte Reben mit erschlossenen Wasserressourcen hingegen profitierten von dem verlängerten Zyklus. Das Weinjahr verging



REICHSGRAF  
VON  
KESSELSTATT

gefühlt sehr schnell und die Reife war im Durchschnitt letztendlich zwei Wochen früher an, als das langjährige Mittel. Allerdings brachten die verregneten Monate Juli und August eine frühe und unreife Botrytis mit sich.

Mit einer großen Lesemannschaft standen wir gut vorbereitet schon am 21.9. bereit, um mit der Vorlese zu beginnen. Die Lese 2017 war somit die bislang früheste Weinernte in der Geschichte des Weingutes. Unser größtes Augenmerk galt der akribischen Selektion von Trockenbeeren- und Beerenauslesen, der Trennung von gesunden Trauben und solchen mit Botrytis.

Dieses Engagement bescherte uns tolle Ergebnisse! Während der relativ kurzen Lese reduzierten sich die anfänglich hohen Säuren von 13g/l auf 9-10g/l. Auch die Aromatik veränderte sich von Tag zu Tag, hin zu reifer Frucht und Fülle.