



2019 KASTANIENBUSCH
Riesling GG
VDP.GROSSE LAGE

Alkohol 13 % Säure 7,4 g/l Restzucker 1 g/l

Lage

Der Kastanienbusch liegt westlich von Birkweiler. Das Kernstück der Lage befindet sich in einem Talkessel, der von den Hängen des Taschbergs im Osten, des Kleinen- und des Hohenbergs im Norden und Westen und des Kastanienbusch im Süden gebildet wird. Dadurch ist der Kastanienbusch vollständig gegen die aus dem Pfälzer Wald einströmende Kaltluft abgeschirmt. Die Weinberge liegen 220 bis 320 m über NN und sind bis zu 40% steil. Unsere über 2 ha große „Kastanienbusch-Urparzelle“ liegt in der obersten Gewanne, der bis zu 35% steile Süd-Südost-Hang ist mit 280 bis 320 m ü. NN der höchstgelegene GG-Weinberg der Pfalz. Unser gesamter Besitz von mehr als 4 Hektar befindet sich ausschließlich in dem 20,8 Hektar umfassenden Kernstück.

Boden

Durch die Verwerfungen des Rheingrabens ist im Gebiet um Birkweiler, Albersweiler und Frankweiler eine starke Hebung erfolgt, die sehr alte und sonst sehr tiefliegende geologische Formationen zu Tage brachte. So befinden sich im bekanntesten und ursprünglichen Teil der Weinlage Kastanienbusch größtenteils Gesteine des „Oberrotliegenden“, die zu Beginn der geologischen Epoche Perm vor 280 Millionen Jahren entstanden sind. Sie bestehen aus lockeren Ablagerungen von kantigem Granit, Schiefer oder Melaphyr. Durch den hohen Eisengehalt ist der Boden dunkelrot gefärbt (Rost) und verfügt über eine sehr gute Wärmespeicherkapazität.

Weinbau

Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen eine ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern dadurch nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystems Weinberg“, sondern schaffen auch mehr Eigenart im Wein und sorgen für eine bessere Nachhaltigkeit in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz. Alte Reben sind eine Voraussetzung für GROSSE Weine, daher pflegen wir mit großem Zeitaufwand unsere alten Parzellen und halten die alten Reben jung und vital.

Vinifikation

Nach selektiver Handlese am 5., 6. und 13., 14. Oktober in mehreren Lesedurchgängen wurden die Trauben entrappt. Auf die 24-stündige Maischestandzeit folgte eine schonende Pressung. Die Vorklärung erfolgte durch natürliche Sedimentation des Mosttrubes, anschließend wurde der Most in Edelstahltanks vergoren. Nach 5-monatiger Lagerung auf der Vollhefe folgte im März 2020 der Abstich und im Juni 2020 die Flaschenfüllung.

Wein

Der Wein zeigt das perfekte Zusammenspiel zwischen Mineralität, Frucht und Säure, sowie Dichte und Eleganz. Der Duft ist ein Musterbeispiel der Lage. Auf hefigen Noten folgen Feuerstein, Heu, schwarzer Tee und kräutrig-frische Aromen wie Minze und Waldmeister. Mit Luft zeigt er zudem Anklänge von reifer Zitrusfrucht, rotfleischigem Weinbergspfirsich sowie exotischen Früchten. Auch geschmacklich wiederholt sich dieses Doppelspiel: Die Rebsorte steuert den fruchtigen, eleganten und der eisenhaltige Boden den Kräuter-würzigen, mineralischen Geschmack bei. Diesen Jahrgang zeichnet seine schier endlos wirkende Länge aus, welche sich als Zusammenspiel aus feinen Gerbstoffen und der Schiefer-Mineralität zeigt. Der Wein verfügt - wie alle Rebholz-Weine - über ganz großes Lagerpotential.