



**2019 IM SONNENSCHNEIN**  
**Riesling GG**  
**VDP.GROSSE LAGE**

Alkohol 12,5 %vol. – Säure 7,5 g/l – Restzucker 1,0 g/l

**Lage**

Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Pfälzer Wald zur Rheinebene, durch den von Süden nach Norden verlaufenden Rheingraben als Osthänge geformt wurden, gibt es im aus dem Pfälzer Wald ins Rheintal führenden Queichtal auch Südhänge. Diese „Siebeldinger Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5 bis 20 % Hangneigung. Unsere Parzelle ist ein Südwesthang östlich der „Deutschen Weinstraße“ und liegt mit etwa 185 m ü NN unter unseren Burgunder Weinbergen. Die Reben welche diesen GROSSEN Wein hervorbrachten wurden in der Flurbereinigung vor 60 Jahren gepflanzt und gehören damit zu unseren ältesten.

**Boden**

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzer Waldes findet man im Gebiet um Siebeldingen sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse vor. Von ganz alten und normal recht tief im Grund liegenden geologische Formationen, wie Rotliegendes, Buntsandstein oder Muschelkalk, bis zu recht „jungen“ Böden wie Hangschotter oder Löß. Unsere „Im Sonnenschein“-Parzelle besitzt Muschelkalkboden, der in der Zeit des Trias vor 220 Millionen Jahren entstanden ist. Die Kalksteine sind marine Sedimente, in denen man immer wieder Versteinerungen von Meeresflora und -fauna findet. Kalkboden ist die beste Voraussetzung für langlebige, große Weine!

**Weinbau**

Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen eine ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern dadurch nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystem Weinberg“, sondern wir schaffen dadurch auch mehr Eigenart im Wein und sorgen für eine bessere Nachhaltigkeit in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz. Die 60 Jahre alten Reben haben im Winter 2016 einen neuen Aufbau des Drahtrahmens erhalten um auch in den nächsten Jahrzehnten bestmöglich Arbeiten zu können.

**Vinifikation**

Nach der selektiven Handlese in mehreren Durchgängen wurden die Trauben entrappt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit durch unsere Korbkelter schonend entsaftet. Nach einer wiederum 24-stündigen Sedimentation des Mosttrubs folgte die Gärung in Edelstahl tanks. Nach 5-monatiger Lagerung auf der Vollhefe folgte im März 2020 der Abstich und im Juni 2020 die Flaschenfüllung.

**Wein**

Der Muschelkalkboden und die alten Reben prägen diesen Riesling. Dem typisch kalkig-kreidigen Duft folgen: gelbes Steinobst und Hefe. Mit Zeit im Glas werden die Frucht aber auch die mineralisch-steinigen, für Muschelkalk typisch rauchigen, Aromen immer präsenter. Der Wein verfügt über feine Reife und schmelz, ist sehr kompakt, aber auch kühl und mineralisch wie man sie nur von Alten Reben kennt. Durch den hohen Kalkgehalt des Bodens ist die Säure stets sehr gut eingebunden und integriert. Ein sehr komplexer Wein mit viel Tiefe und großem Potenzial für die Zukunft.

**Bewertungen**

Der englische Weinkritiker und Journalist James Suckling verleiht herausragende 97/100 Punkten. Robert Parker bewertet mit 92-94/100 Punkten. Das WEINWISSER Magazin zeichnet den Wein 18+/20 Punkten aus – Top 10 Riesling Pfalz 2019.