

VELUE

Welschriesling 2016



„Velue“ ist der alte Name für Velm und die dort entlang des Baches wachsenden Weidenbäume. Die Velue-Weine sind naturbelassen, im Stahltank spontan vergoren und ausgebaut und bieten unmittelbaren Genuss. Der Velue-Welschriesling stammt aus den Lagen Kellerberg und Hohes Eck. Der Südhang am Kellerberg liefert reife Aromatik und Mineralik, das Hohe Eck bringt durch die nördliche Hangneigung kühle Aromakomponenten. Die Trauben dafür werden händisch geerntet und selektioniert. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird er im Stahltank bei 23-25° C spontan vergoren.



- Lagen/Stil: Velue ~ Südhang und leichter Nordhang
- Weingarten: 35-45 Jahre alte Reben wachsen auf Löss und Kalksandstein
- Vinifikation: kurze Maischestandzeit, spontan vergoren & spontan Malolaktik, 3 Monate Vollhefe gereift mit Battonage
- Geschmacksprofil: gelbfruchtig und Heublumen, ausdrucksstark und doch leicht und elegant
- Weindaten: Alk: 11,0% vol // Restzucker: 2,1 g/l // Säure: 5,5 g/l

