



2021
PULVERMÄCHER, Stetten
Riesling GG



Herkunft:

Der Stettener PULVERMÄCHER ist ein West-Südwesthang mit bis zu 60% Steigung auf einer Höhe von 330 bis 360 m über NN. Den wertvollsten Teil der Lage stellen die alten Steinterrassen direkt unterhalb der Y-Burg dar, die die Wärme besonders gut speichern. Genau in diesen Steinterrassen wachsen die Rieslingtrauben des Großen Gewächses. Die alten Reben wurzeln tief in sehr kargen, leicht eisenhaltigen Kieselsandsteinböden.

Der PULVERMÄCHER wurde erstmals im Jahr 1450 erwähnt und gilt als bekannteste Rieslinglage Württembergs. In der naheliegenden Steingrube wurden vom „Pulvermächer“ (alte Berufsbezeichnung für Sprengmeister) Sprengungen vorgenommen.

Vinifizierung:

Die handgelesenen Rieslinge werden schonend als ganze Trauben gepresst und anschließend im traditionellen alten Holzfass spontan vergoren. Der Wein reift darin etwa ein Jahr auf der Feinhefe.

Charakter:

Feiner, salziger Riesling mit purer Mineralik und sehr langem Nachhall. Er zeigt die klassische Note des PULVERMÄCHER, an Anis und Fenchel erinnernd, und hat ein hohes Alterungspotential.

Speiseempfehlung:

Fisch, Sushi, Meeresfrüchte, helles Fleisch

Biodynamischer Wein

