



REICHSRAT VON BUHL

2007 VON BUHL Riesling trocken

Die Weine „VON BUHL“, „JULIE“ und „ARMAND“ sind eine Grundsatzerklärung. Sie repräsentieren unser persönliches Verständnis von Kultivierung und Ausbau des Rieslings. Um ihre Vorzüge und regionale Eigenheit bestens zur Geltung zu bringen, halten wir an der großen Tradition fest, ohne uns notwendigen und nützlichen Innovationen zu verschließen. Größe und Güte der von Buhl'schen Lagen sollen in diesen Weinen zum Ausdruck kommen.



WEIN Unser VON BUHL Riesling zeigt immer die Mittelhardt auf ihre schönste Weise. Die perfekte Symbiose zwischen den würzig gehaltvollen Lagen um Forst und den lebendig fruchtigen Lagen um Deidesheim. Gerade in dem sehr jungen Stadium des Weines sind die Aromen geradezu verführerisch aromatisch. Das Spiel von Säure, Frucht und Mineralität im Munde ist angenehm aufregend.



BODEN Buntsandstein mit teilweise Basaltanteilen und Kalkgeröll



LESE Eine der frühesten Lesen gab es im Jahrgang 2007. Doch auch die Lesedauer hat sich sehr lange hingezogen, was ein Höchstmaß an physiologischer Reife verspricht. Die Weinberge für die VON BUHL - Linie wurden zwischen Ende September und Anfang Oktober gelesen.



ERTRAG 55 hl/ha



AUSBAU Schonender Ausbau im Edelstahlstank bei kontrollierter Gärtemperatur. Abstich nach einem 8wöchigen Hefelager. Ohne Schönung und sonstige kellertechnischen Maßnahmen konnte die erste Teilfüllung im Dezember 2007 noch vorgenommen werden.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens Ende 2011



ESSENSEMPFEHLUNG Fisch muß im Riesling schwimmen - ein perfekter Gedanke beim VON BUHL Riesling trocken.



TRINKTEMPERATUR ca. 7-8°C



ANALYSEWERTE Alk.: 11,8 %vol., S.: 8,7 g/l, Rz.: 7,3 g/l

ART.-NR. 0739

