

EISENBACH KORN



Weinexpertise Riesling Blauschiefer

| | |
|----------------------------|--|
| Bezeichnung: | Riesling Blauschiefer Mittelrhein |
| Rebsorte: | Riesling |
| Prädikat: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Ausstattung: | Schlegelflasche antikgrün 0,75l; Schraubverschluss BVS |
| Charakterisierung: | kräftiger Mittelrhein-Riesling mit toller Schiefermineralität und langem Nachhall; reifer Pfirsich |
| Serviertemperatur: | 8 – 12 °C |
| Essensempfehlung: | mineralischer Wein sucht erdige Speisen (Pilze, Rüben...) aber auch zu Fisch oder Gegrilltem |
| Käseempfehlung: | nicht zu reifer Weichkäse mit Rotkulturen, z.B. Saint Albray oder Chaumes |

Schiefer und Riesling ein perfektes Duett

Die Oberheimbacher Steillagen zeichnen sich durch ihren tiefgründigen Schieferboden aus. Dieser lässt die alten Reben bis zu 16m tief wurzeln. So gelangen die Reben immer an Nährstoffe und Wasser. Die vollreifen Trauben werden von Hand selektiv geerntet und mit modernster Technik schonend ausgepresst und weiterverarbeitet. Ein Teil des Blauschiefers genießt eine Lagerung im großen Eichenholzfass, dadurch entwickelt er seinen besonderen Charakter. Unsere Blauschiefer werden durch eine etwas längere Lagerung immer besser und gehaltvoller. Die ohnehin schon niedrige Säure wird im Laufe der Zeit noch besser eingebunden.

EISENBACH KORN



Weinexpertise Riesling Hochgewächs halbtrocken

| | |
|----------------------------|---|
| Bezeichnung: | Riesling Hochgewächs |
| Rebsorte: | Riesling |
| Prädikat: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | halbtrocken |
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Anbaugebiet: | Mittelrhein |
| Ausstattung: | Schlegel antikgrün; BVS Schraubverschluss |
| Charakterisierung: | fruchtiger Riesling, mit feiner Pfirsicharomatik und spritziger Kohlensäure |
| Serviertemperatur: | 8 – 12 °C |
| Essensempfehlung: | Wanderbegleiter; der perfekte Allrounder; besonders toll zu Fisch, Terrinen und Pasta |
| Käseempfehlung: | jung-mittelalter Gouda; Emmentaler; Fol Epi |

Die Trauben für diesen Wein wurden in Oberheimbach (in einem Seitental des Mittelrheins) an den Schiefersteilhängen per Hand geerntet.

Dieser Schieferboden mit einem hohen Steinanteil ist auch für die unverwechselbare Mineralik ausschlaggebend. Nach der Handlese in Bütten, wurden die Trauben mit modernster Kellertechnik schonend ausgepresst. Die Gärung wurde mittels Reinzuchthefer schnell gestartet und gekühlt / gezügelt vergoren. Auch der sehr angenehme, traubeneigene Restzucker mit der passenden mineralischen Säure ergeben einen sehr ausgewogenen Riesling. Zurzeit besticht er durch seine Frische und Zitrusfrucht, die nach einer Lagerung von etwa zwei Jahren zu einem reifen Riesling mit Noten von gelben Äpfeln und etwas Kiwi heranwachen wird.

EISENBACH KORN



Weinexpertise Rosé

| | |
|----------------------------|--|
| Bezeichnung: | Rosé trocken Mittelrhein |
| Rebsorte: | Cuvée |
| Prädikat: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Ausstattung: | Bordeauxflasche weiß 0,75l; Schraubverschluss BVS |
| Charakterisierung: | spritzig-fruchtiger Rosé, leichter Sommerwein |
| Serviertemperatur: | 8 – 10 °C |
| Essensempfehlung: | frische Salate; zu gegrilltem Fisch & Fleisch; leichte Pasta |
| Käseempfehlung: | Weichkäse; Frischkäse |

Diese Cuvée besteht aus unseren drei Rotweinsorten. Der Portugieser für die Leichtigkeit, der Spätburgunder für die Frucht und der gehaltvolle Dornfelder für die Fülle und Farbe. Zunächst werden diese Wein getrennt geerntet und ausgebaut, bevor sie kurz vor der Abfüllung durch den Winzer vereint werden – jedes Jahr in einer unterschiedlichen Zusammensetzung.

Dieses Verfahren hat Tobias in Südfrankreich kennengelernt und auf die heimischen Rebsorten umgesetzt. So entsteht ein fruchtiger, leichter, unkomplizierter Rosé mit geringer Säure – ein perfekter Terrassenwein.

EISENBACH KORN



Weinexpertise Riesling Auslese edelsüß

| | |
|----------------------------|---|
| Bezeichnung: | Riesling Auslese edelsüß Mittelrhein |
| Rebsorte: | Riesling |
| Prädikat: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | edelsüß |
| Ausstattung: | Bordeauxflasche antikgrün 0,5l; Schraubverschluss BVS |
| Charakterisierung: | vollmundiger Riesling mit betörender süße, sehr langer Abgang, fein gereift eine Wucht. |
| Serviertemperatur: | 8 – 12 °C |
| Essensempfehlung: | perfekter Dessertwein passt zu einer Vielzahl von Nachspeisen wie Mousse au Chocolat |
| Käseempfehlung: | gereifter Blauschimmelkäse; kräftige Schnittkäse |

Die Trauben für diesen excellenten Riesling stammen aus der Spitzenlage Oberheimbacher Sonne. Da der Weinberg noch sehr jung war, war der Ertrag gering und die vollreifen Trauben wurden per Handlese selektiv geerntet. Durch die starke Sonneneinstrahlung 2018 stieg das Mostgewicht auf über 100 Grad Oechsle an. Bei der schonenden Traubenverarbeitung setzt das Weingut auf modernste Technik. Die gezügelte, kühle Vergärung im Edelstahltank und ein rechtzeitiges abstoppen der Gärung prägt die fruchtige Komponente im gehaltvollen Riesling. Nach einer etwas längeren Lagerzeit entfaltet sich dieses Spitzenerzeugnis und er reift bis zur Vollendung.

EISENBACH KORN



Weinexpertise Chardonnay feinherb

| | |
|----------------------------|---|
| Bezeichnung: | Chardonnay feinherb |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Prädikat: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | feinherb |
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Anbaugebiet: | Mittelrhein |
| Ausstattung: | Bordeauxflasche weiß 0,75l; Schraubverschluss BVS |
| Charakterisierung: | eleganter, säurearmer Wein, der mit seinen Aromen an Zitrusfrüchte, exotische Blumen und reife Früchte erinnert |
| Serviertemperatur: | 8 – 10 °C |
| Essensempfehlung: | kräftige Speisen; Spargelgerichte und Gemüseaufläufe; grüner Salat |
| Käseempfehlung: | Ricotta; Parmesan; junger Schafs- oder Ziegenkäse |
| Analyse: | Alkohol 12,5 %vo., Restzucker 12,6 g/l, Gesamtsäure 4,3 g/l |

Gewachsen sind die Trauben im südlichsten Weinberg vom Mittelrhein in der Lage Trechtingshäuser Morgenbachtaler. Der Jahrgang 2022 ist geprägt von dem heißen und trockenen Sommer, so dass die Trauben vollreif geerntet werden konnten. Auch der geringe Säuregehalt, ist auf die Sommersonne zurückzuführen. Die unmittelbare Nähe zum Rhein sorgten für genügend Wasserreserven während der Vegetation.

Nach der Ernte durfte die Maische eine kurze Standzeit genießen und wurden dann mittels modernster Technik sanft ausgepresst. Die Gärung wurde mit einer Reinzuchthefer in Gang gebracht und mittels Kühlung gestoppt, so dass die traubeneigene Fruchtsüße erhalten blieb. Nach der Gärung hatte der Jungwein noch einige Monate Kontakt mit den Vollhefen, so entsteht ein langlebiger Wein mit weichem Charakter.