



Feierabend Rotling 2018

Die Lage

Herkunft	Wolkenberg in der Niederlausitz; ein 9 ha großer Weinhang, davon 6 ha berebt; Ausrichtung SSW, Neigung 11 Grad
Boden	Geschiebemergel (Ton, Schluff, Sand, Kies und Steine /Geschiebe) Förderung der Humusschicht durch einbringen von Kompost
Klima	sonnenreicher Sommer, niederschlagsarm, daher Tröpfchenbewässerung, die gute Durchlüftung verhindert auf natürlichem Wege die Pilzbildung, ein Kälteabfluss vermindert das Risiko von Spätfrösten

Die Weinlese

Trauben	Rondo, Kernling, Weißburgunder, Grauburgunder
Lese	hochreife Trauben, selektive Handlese
Mostgewicht	Rondo 101 Oe ,Kernling 114 Oe ,Weißburgunder 84 Oe , Grauburgunder 109 Oe

Der Keller

Kellerei	Weinmanufaktur am Marienberg GmbH, Meißen, Martin Schwarz
Gärung	klassische, langsame Gärung bei 16 °C , Edelstahltank
Pressung	schonend, sanft bis maximal 1,6 bar

Der Wein

Alkohol	13,5 % Volumen
Säure	5,7 g/l
Restzucker	3,5 g/l
Sensorik	Unsere Feierabend Rotling wurde dieses Jahr erstmalig als Rotling ausgebaut. Bereits an der Farbe, die an dunkle Waldbeeren erinnert, kann man den warmen Jahrgang erkennen. Dunkle Waldfrüchte (Himbeeren & Waldbeeren) sind es auch, die sofort die Nase bereichern. Pfefferminze und Zitronenmelisse geben der Nase den gewissen „Aha Effekt“. Die Säure verbindet Frucht und Süße und bringt so den perfekten Trinkfluss.

Genuss

Speisen	Grillgerichte, mediterrane Salate
Glas	Weißweinglas Temperatur 8-12 °C