

## WEINBERG UND VINIFIKATION

### Brudersberg

1,3 ha, 90 – 160 m NN, 100 % steil, ursprüngliche Lagengröße unverändert, 1981/83 neu angepflanzt, 100 % Riesling, im Alleinbesitz des Weinguts

Facettenreiche, vielschichtige Weine mit komplexer Ausdrucksart, betonter Rieslingnote und lebendiger Säure. Weine, die sich langsam entwickeln, sich unter Luft entfalten und sehr langlebig sind. Mit viel Spiel und Nuancen, sehr anhaltend und von mineralischem Charakter, herausragend selbst in geringeren Jahren. Weine einer echten Grand-Cru-Lage, die sich einer flüchtigen Betrachtung entziehen.

---

## 2006 Nierstein Brudersberg Riesling Trockenbeerenauslese

### Analyse

9,5 %vol Alkohol; 231,7g/l Restzucker; 8,0 g/l Säure

### Trinkreife

2007-2012-2050

### Beschreibung

Intensiver Duft nach edlem Tabak und getrockneten Aprikosen, am Gaumen konzentrierte Süße mit vibrierender mineralischer Note, eleganter Stil, wirkt animierend, getrocknete Früchte im Abgang gepaart mit angenehm honigartigem Finish

### Besonderheiten

In drei Schritten wurden die edelfaulen Beeren selektioniert. Mit 180° Öchsle ist sie noch etwas stärker als die Trockenbeerenauslese von 1999. Lassen wir ihr Zeit!

### Empfehlung

Serviertemperatur 12-13°C. Eine gereifte kubanische Zigarre vor dem Kamin bringt diesen Wein zum Höhepunkt; Perigord Gänsetopfleber mit schwarzen Trüffeln und Balsamico Jus; Crème Brûlée mit frischen Feigen

### Ernte

Ende Oktober aus dem Brudersberg; Aussenselektion von eingeschrumpften Bottrytisbeeren; Mostgewicht 180° Öchsle kurzes Einmaischen, anschließend 24h Sedimentation; Vergärung bei 17-19°C.

