



2018' Oh Kabinett Mosel Riesling

We made this wine for bars and restaurants. Where you serve a glass of wine as an aperitif, for the low ABV or food pairing. Something balanced between sugar and acidity to cleanse the palate.

Wir haben diesen Wein für Bars und Restaurants gemacht. Port Wo man ein Glas Wein als Aperitif servier als niedrijes Alkoholisches Getränk oder Essensbegleitung. Etwas Ausgewogenes zwischen Süße und Säure, um den Gaumen zu reinigen.

Technical Specifications

Technische Spezifikationen

2018' - Mosel Region - Moselregion - Maring-Novlander Honigberg

Classification: Kabinett

Klassifizierung: Kabinett

Cases produced: 200

Karton hergestellt: 200

100% Mosel Riesling

100% Moselriesling

Viticulture

Weinbau

Harvest dates: September 23rd 2018'

Erntetermine: 23. September 2018

Ripeness levels at harvest: 85 öechsle or 20 brix

Reifegrad bei der Ernte: 85 Öechsle oder 20 Brix

Fruit condition: Ripe, first to pick, no botrytis

Fruchtzustand: Reif, zuerst gepflückt, keine Botrytis

Vineyard location: Southwest Facing, Maring-Novlander - Honigberg

Weinlage: Südwestlage, Maring-Novlander - Honigberg

Vineyard elevation: 160 M

Weinberghöhe: 160 m

Vineyard size: 1920 sq. M

Weingröße: 1920 qm





Yield: 8 tons per hectare

Climate: Continental

Rootstock selections: Mixed European and American rootstock. Original grape.

Wurzelstockauswahl: Gemischter europäischer und amerikanischer Wurzelstock.
Original Traube.

Soil types: Gray and Blue Devonian slate

Bodentypen: Grauer und Blauer Devonschiefer

Age of vines: Planted 1978

Alter der Reben: 1978 gepflanzt

Vine Trellising: Guyot

Rankengitter: Guyot

Water: Dry farming, no irrigation

Wasser: Trockener Ausbau, keine
Bewässerung

**Farming practices: Bio plant protection, with natural farming practices. No
glyphosate or nitrogen use.**

Anbaumethoden: Bio-Pflanzenschutz mit natürlichen Anbaumethoden. Kein Glyphosat-
oder Stickstoffgebrauch.

Hand harvested! - Hand geerntet!

Winemaking

Wein machen

Pressing: whole cluster

Abpressen: Trauben mit Rispe

Press type: bladder

Pressentyp: Blase

Yeast type: native cellar yeast, spontaneous

Hefetyp: natürliche Hefen, spontan

Pre fermentation maceration: 24 hours, basic racking

Mazeration vor der Fermentation: 24 Stunden, Grundabfüllung

Post-fermentation maceration: 5.5 months

Mazeration nach der Fermentation: 5,5 Monate





Fermentation vessel: **stainless steel 1000L**



Gärbehälter: Edelstahl 1000L

Fermentation techniques: **spontaneous, natural**

Fermentationstechniken: spontan, natürlich

Length of primary fermentation: **3 months**

Dauer der Hauptgärung: 3 Monate

Malolactic fermentation/conversion: **no**

Malolaktische Gärung / Umwandlung: nein

Lees contact: **5.5 months**

Lees Kontakt: 5,5 Monate

Aging

Altern

Vessel: **1000L Stainless Steel Tank**

Behälter: 1000L Edelstahltank

Time in wood (or tank): **5.5 months**

Zeit in Holz (oder Tank): 5,5 Monate

Fining/Filtration: **Diatomaceous Earth**

Filtration: Kieselgur

Bottle age: **5 months**

Flaschenalter: 5 Monate

SO₂: Free - 49 mg/l, 100 mg/1000L for stopping fermentation

SO₂: Frei - 49 mg / l, 100 mg / 1000 l zum Stoppen der Gärung

Closure type: **Stelven Screwcap, Riesling insert**

Verscheuss Typ: Schrauversscheuss

Technical Data

Technische Daten

ABV (alcohol by volume): **10.12 %**

Alk: 10,12% vol.

Residual sugar: **19.5 g/l**

Restzucker: 19,5 g / l

TA (total acidity): **6 g/l**

TA (Gesamtsäure): 6 g / l

pH: 3.2





The Rest

Growing season: 2018' Growing season in the middle Mosel began with bud break on June 1st and was overall a warm year. Almost no frost damage in 2018' where as 2017' was nearly 50% wiped out by late freeze and rain. 2018' is characterized by ripe and healthy fruit. A very high yield year for most of the Mosel.

Vegetationsperiode: Die Vegetationsperiode 2018 begann in der mittleren Mosel am 1. Juni mit dem Knospenbruch und es war insgesamt ein warmes Jahr. Es gab nahezu keinen Frostschaden im Jahr 2018, wohingegen 2017 fast 50% durch spätes Einfrieren und Regen ausgelöscht wurde. 2018 zeichnet sich durch reife und gesunde Früchte aus. Ein Hochertragsjahr für den größten Teil der Mosel.

Food and wine pairing suggestions:

Vorschläge für Speise- und Weinempfehlungen:

This wine, by design and grape is easily paired with a lot of cuisine. Wild Pork with this Riesling is one of the best pairs, as the pork fat and acidity of this wine contrast nicely, while the sweet fruity textures of the wine go well with the textures of the pork. Pair this wine liberally, without fear.

Dieser Wein passt von Natur aus gut zu vielen Küchen. Wildschweine mit diesem Riesling ist eines der besten Paarungen, da das Schweinefett und die Säure dieses Weins einen guten Kontrast bilden, während die süß-fruchtige Textur des Weines gut zu den Texturen des Schweines passen. Sie diesen Wein ohne Angst und großzügig.

Tasting notes:

Geschmacksnoten:



Gold with silver secondary



Gold mit Silber sekundär



Citrus peels, green apple, tropical fruits, white flowers



Zitrusschalen, grüner Apfel, tropische Früchte, weiße Blüten



Low alcohol, medium acidity, medium- sweetness, light body, medium- finish.



Niedriger Alkoholgehalt, mittlere Säure, mittlere Süße, leichter Körper, mittlerer Abgang.

