



## DACHSFILET Riesling trocken

DACHS  
FILET



Jahrgang	2018
Geschmack	trocken
Qualität	QW
Alkohol	12,5%vol.
Säure	7,2 g/l
Restzucker	8,5 g/l
Herkunft	Rheingau
Art. Nr.	1844
EAN Flasche:	4014984014447
EAN Karton:	4014984614449

### DER WEIN

In der Nase gelbe Pflaumen, ein Hauch Vanille und Hefe. Der erste Schluck ist packend und intensiv und lässt bis zum Schluss nicht nach. Ein hoch komplexer Wein, der mit saftigen Früchten, herben Wildkräutern, frischer Säure, Mineralität und einem ewigen Nachhall die Extravaganz selbst auf die Flasche bringt.

### DAS JAHR

Das Weinjahr 2018 wurde extrem geprägt durch hohe Temperaturen und kaum vorhandenen Niederschlag. Viele Anlagen litten unter dem Trockenstress und mussten sich lange erholen. Auf der anderen Seite war der Infektionsdruck sehr gering. Ungefähr 4 Wochen früher als gewöhnlich war ein Großteil der Ernte bereits im Keller. Wir wurden mit Ausnahme-Qualitäten und auch Mengen belohnt! Der Jahrgang 2018 ist definitiv ein Jahrgang der Extreme und wir dürfen gespannt sein wie sich die Weine weiter entwickeln werden.

### DIE KUNST

Die Spontangärung fand zu 1/3 auf der Maische und der Rest im Holzfass und in gekühlten Edelstahltanks statt, danach lag der Wein 10 Monate auf dem Vollhefelager. Für die cremige Harmonie des Weines lag unser Dachsfilet dann noch 12 Monate im großen Holzfass.