



WEINGUT AM STEIN

Die Edelsüssen:

Das schönste Finale für einen genussvollen Abend und die Krönung eines jeden Desserts.

2011 Stettener Stein Rieslaner Beerenauslese

Alk. 7 %vol., Restsüße 280 g/l, Säure 9,5 g/l

Aromatik:

in der Nase getrocknete Aprikose und Rosinen; ein hauch von Orangenabrieb verleiht Frische; Walnuss, Honig, Harz lassen Reife bereits in der Nase vermuten;
viel Schmelz, mundfüllend, harmonische Säure hält die fruchtige Süße lebendig; würziger, sehr langer Nachhall

Trinkreife: bis 2035

Speisenempfehlung:

Aprikosentarte mit Lavendelhonig, karamellisierten Walnüssen, Vanilleeis und flambiertem Rosmarin

Lage:

Die Kernlage liegt einem Hohlspiegel gleich achtzig Meter über dem Main oberhalb der felsigen Schaumkalkbänke des unteren Muschelkalkes in einem halbkreisförmigen Bergeinschnitt.

Der sehr skelettreiche, karge Oberboden stellt einen großen Wärmespeicher dar und ist schwer zu durchwurzeln. Dies zwingt die Reben über viele Jahre zur Ausbildung tiefer Wurzeln, die in den karstigen Charakter des Muschelkalkes hineindringen, was den Weinen große Mineralität und Eleganz verleiht.