



Jesuitengarten Riesling GG trocken 2016

Aprikosen und Nektarinen, weißer Pfeffer, elegant, dichte salzige Mitte, mit Biss und würzigem Nachhall

Winzer: Wegeler

Region: Rheingau

Rebsorte: 100% Riesling

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl und Großes Holzfass

Alkohol: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Chop Suey vom Wildschwein mit Chili, Paprika, Karotten, Zwiebeln und Bambusspitzen

0.75 l – Bestellnummer n108116

Falstaff 91 Punkte, Gault & Millau 90 Punkte

Wegeler Rheingau

Julius Wegeler heiratete 1861 die Deinhard Tochter Emma. Unter seiner Führung florierte die Sektkellerei und so kamen 1882 das Weingut im Rheingau und 1900 das Weingut an der Mosel zum Familienimperium hinzu. Mit 45 Hektar Rebfläche im Rheingau zählt der Betrieb zu den größeren Erzeugern der Region. Die Weingüter Wegeler besitzen 15 verschiedene ? Erste Gewächs?-Lagen in Rüdesheim, Oestrich-Winkel, Geisenheim und Johannisberg, die zum Teil bereits in der Lagenklassifikationskarte von 1867 als ?Grand Cru? erste Klasse ausgewiesen wurden.

Dies begründete die Philosophie, möglichst viele Weinberge mit unterschiedlichem Terroir und Kleinklima zu bewirtschaften. Der Geheimrat ?J? ist das Flaggschiff des Hauses. Ähnlich der großen Châteaux in Bordeaux ist das eine Assemblage aus den besten Lagen. Einmalig sind die Weine der Wegeler Vintage Collection. Das sind nicht zufällig alt gewordene Weine, sondern ganz bewusst für einen späteren Trinkgenuss weggelegte Flaschen, die dann sukzessive am Höhepunkt ihrer Trinkreife wieder in den Verkauf gegeben werden.