

WEINGUT
LANIUS-KNAB
OBERWESEL

GG
2006 Oelsberg
Riesling VDP.Grosses Gewächs

Oberwesel liegt mitten im romantischen Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal. Das mittelalterliche Oberwesel steht für den Ursprung der Rieslingkultur am Rhein und lebt sie noch heute. Weinmachen ist in der Familie Lanius seit über 250 Jahren eine Tradition. Wir produzieren rassig-elegante Rieslinge, fruchtbetont und mineralisch mit hohem Alterungsprozess.

Dieses Große Gewächs stammt aus unserem besten Weinberg, dem Oberweseler Oelsberg. In Steillagen mit bis zu 80% Steigung wachsen die Reben hier direkt am Rhein. Der Oelsberg ist geprägt durch das Zusammenspiel von Schiefer, Lösslehm und Buntsandstein. Gemeinsam mit einem für Rieslingprädestinierten Mikroklima verleiht dies dem Wein eine markante Eigenständigkeit. Der Riesling aus dem Oelsberg zeichnet sich aus durch einen großen Duft und überschwänglichen Charakter. Dabei ist er weniger mineralisch als vielmehr weich und opulent. Im Vordergrund stehen eine exotische Fruchtaromatik und würzige Noten.

Der Jahrgang:

Das Jahr 2006 begann mit einem warmen Frühling. Der Frühsommer war relativ kühl, was zu einer langsamen, ausgedehnten Reifezeit führte. Der Spätsommer war ungewöhnlich heiß, sodass Weine von außergewöhnlich hoher Qualität geerntet werden konnten. Die Weine des Jahrgangs 2006 zeichnen sich durch reife, komplexe Fruchtaromen aus und sind weich, saftig und ausgewogen.

Beschreibung:

Der 2006er Oelsberg Riesling GG glänzt im Glas mit einer intensiven honiggelben Farbe. In der Nase spürt man den typischen Oelsberg: Orangenmarmelade und Orangenblüten, reife Quitte, aber auch Honig und erdige Gewürze wie Lakritz, Bockshornklee, schwarzer Kardamom und Muskatnuss. Sehr kraftvoll und harmonisch, weich und cremig, mit großer Komplexität und einem erstaunlich langen Abgang.



Lage:

Der Wein stammt von einem unserer besten Weinberge, dem Oelsberg, einer Steillage direkt am Rhein.

Boden:

Geologisch dominiert von Schiefer, Lösslehm und Buntsandstein

Hangneigung:

Bis zu 80% nach Süd-Osten geneigt.

Herkunft: Oberwesel

Rebsorte: 100% Riesling

Verschluss: Naturkorken

Aromen:

Quitte, Orangenmarmelade, Orangenblüten, Honig, Lakritz, Bockshornklee, Muskatnuss, schwarzer Kardamom

Speisenempfehlung:

Gebratenes Fleisch, Entenbrust à l'orange, Schweinebauch Szechuan Art

Qualitätsstufe: VDP.Grosses Gewächs

Alkohol: 13,0%

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Restzucker: 8,8 g/l

Lagerfähigkeit: 30+ Jahre



Der VDP.Adler mit der Traube ist der Garant für unverfälschten Weingenuss. Umschließt er den Flaschenhals, kann man sich darauf verlassen, einen der besten deutschen Weine von einem der renommiertesten Weingüter des Landes gewählt zu haben.