



Dry Riesling Forge cellars Finger Lakes N.Y. U.S.A. Weisse 2015

Riesling Classique 2015

100 % Riesling

85 % Ostufer des Seneca-Lake

15 % Westufer des Cayuga-Lake

Terroir: Schiefer, kiesiger Schluff und Ton-Kalk-Boden

Von Hand gelesen und sortiert, Ganztraubenpressung

Erntedatum: 11. – 26. Oktober

Vergoren mit weinbergseigenen Naturhefen

Vergoren und ausgebaut zu 65 % in geschmacksneutralen Barriques und zu 35 % in Edelstahltanks

Restzucker: 0,4 %

Produktion: 1 800 Kisten

Alkoholgehalt: 13 % Jahrgang

2015, ein klassisches Weinjahr in den Finger Lakes, hat sich durch launisches Wettergebaren ausgezeichnet: Um beste Ergebnisse zu erzielen, musste die Arbeit im Weinberg fehlerfrei sein. Nach einem zweiten strengen Winter in Folge zog der Sommer krachend ins Land, ohne dem Frühling eine Chance zu lassen. Der Juni zeigte sich dann fast an jedem Tag regnerisch und wolkenverhangen. Danach fand die Jahreszeit ihr Gleichgewicht wieder mit heißen und trockenen Tagen bis Ende September, wo es dann 36 Stunden am Stück geregnet hat. Das daran anschließende schöne Wetter hat ideale Voraussetzungen für die Entwicklung der Edelfäule geschaffen.

Forge war das gesamte launenhafte Weinjahr über auf der Hut und hat die Traubenzone entblättert, um für eine gute Durchlüftung der Reben zu sorgen und gemeinsam mit seinen Winzerpartnern sichergestellt, dass die Trauben gesund bleiben. Unsere Rieslinge haben unsere bis dato verzeichneten Grenzen des Reifezustands überschritten und cremige Aromen und Texturen entwickelt.

Verkostung

Nektarine - Zitrone – Marzipan

Unserer besten Cuvée kommt eine wichtige Aufgabe zu, nämlich die, einen regelrechten Jahrgangseffekt

aufzudecken und das Terroir am Ostufer des Seneca-Lakes zu erkunden. Unsere Zusammenarbeit mit acht Winzern auf zehn Parzellen gibt uns die Möglichkeit, die Ausdruckstiefe zu erfassen, die ein reifer Jahrgang leisten kann. Die Trauben wurden von Hand verlesen und sortiert und unentrappt gepresst. Weinbergseigene Hefen werden bei der Gärung in französischen, geschmacksneutralen Barrique-Fässern (65 %) eingesetzt, die restliche Gärung findet in Edelstahltanks statt. Aufgrund des Reifegrads wurden die Gärungen bis zum Ende des Frühjahrs fortgesetzt und haben zu schönen trockenen Weinen geführt. Aromen von Quitte, Zitrone, Fenchel und Schiefer vereinen sich mit Noten von Marzipan und weißer Schokolade, die von einer präzisen Säure getragen werden.