

## WIELAND 1<sup>ÖV</sup> RIED - RIESLING

---

### Der Weingarten

**Ausrichtung**  
Süd-Südost

**Rebalter**  
Ø30 Jahre (1993 und 1980)

**Sorten**  
Riesling

**Seehöhe**  
200-245m

**Unterlage**  
SO4 und 5BB

**Oberboden**  
Löss, Konglomerat Gestein

**Neigung**  
15°

**Edelreiser**  
Geisenheim 239

**Unterboden**  
Konglomerat Gestein

### Der Wein – Jahrgang 2023

**Säure**  
5,1 g/l

**Restzucker**  
6,5 g/l

**Alkohol**  
13,0% VOL

**Lese-Termin**  
9. Oktober 2023

**Verarbeitung**  
Gequetscht  
Keine Mazeration

**Ausbau**  
Stahl

### Etymologie und Geschichte

Lokal wurde die Lage wegen einer leicht schüsselförmigen Ausprägung des Geländes „Wiege“ genannt. Aus diesem Begriff entwickelte sich das heute gebräuchliche „Wieland“. 1963 wurden die heutigen Terrassen angelegt und mit Rotem Veltliner bepflanzt. Schon bald wurde das Riesling-Potential der Lage erkannt und 1979 erfolgte die Pflanzung mit klassischem Rheingauer Riesling-Pflanzgut.

### Terroir

Der Boden ist hauptsächlich ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss. Am unteren Ende der Lage treten mächtige Blöcke Konglomerat der Hollenburg-Karlstettener-Formation (Ablagerungen der Ur-Traisen) zutage, welche der Lage den umgangssprachlichen Namen „Steindl“ geben. Die Lage ist westseitig durch vorgelagerte Terrassen der Lage Spiegel windgeschützt, was zu einem etwas feuchterem Mikroklima führt.

### Jahrgang 2023

Auf einen trockenen, fast zu warmen Winter folgte ein recht kühles Frühjahr mit ausreichend Regen. Der sehr warme Sommer wurde von gelegentlichen Niederschlägen begleitet, es war nie staubtrocken. Einige spätsommerliche Unwetter ließen uns etwas zittern, aber wir blieben weitgehend verschont. Perfektes Wetter vor und während der Lese führte zu Hochstimmung in der Mannschaft.

### Weincharakteristik

Ein opulenter Riesling, der jedes Jahr sowohl mit einem barocken Körper als auch mit einer gut ausgeprägten, filigran darüber liegenden Rieslingfrucht betört. Die Edelfäule mit Schrumpfung tritt hier alljährlich auf, auch diese wird in den Wein inkooperiert.

### Essensbegleitung

Ausgezeichnet zu jeder Art von Fisch. Funktioniert ebenso zu weißem Fleisch. Starke Affinität zur japanischen Küche. Denkbar auch Fish and Chips, Jakobsmuscheln und andere Schalentiere. Vielleicht auch zu mild zubereitetem Wild.

*Falstaff 97 Punkte;*

