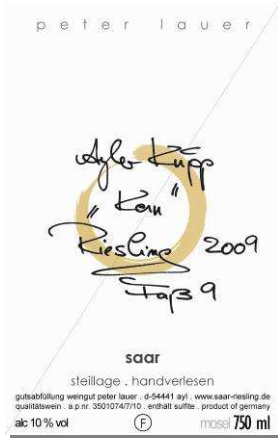


Faß 9

AYLER KUPP „KERN“ RIESLING

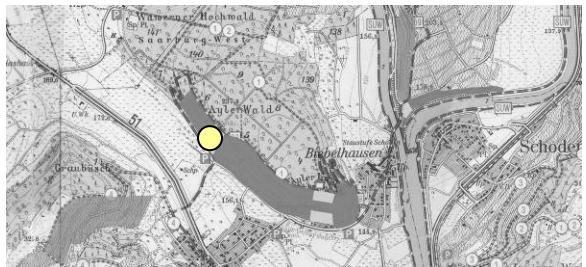
[feinherb]

2009



[Zur Jahrhundertwende, als Saar-Wein unvorstellbar teuer war, besaß Tabakfabrikant *Kern* aus Saarlouis ein Stück Weinberg in der Ayler Kupp. Die Reben sind heute ca. 70 Jahre alt. Nachdem tags die Sonne ihr Werk auf den heißen Steinen vollendet hat, zieht die Kühle den Berg hinauf und senkt die Temperatur spürbar ab. Dieses Wechselspiel von sengender Hitze am Tag und Kühle der Nacht ist das Geheimnis der intensiven aromatischen Ausprägung und der Bewahrung der feigranen und konzentrierten Mineralität.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd-west
steigung:	50%
reben:	70 Jahre alt
boden:	schiefer, stein
ertrag:	36 hl / ha
ernte:	ende oktober



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	widhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 2 monate hefelager
alkohol:	10,0 % vol.

lagerpotential:	bis 2020
bewertung (2008er):	< Gault Millau > 91 Punkte
Beste feinherbe Rieslinge Deutschlands (Gault Millau, 2005er, 2006er)	



WEINGUT PETER LAUER . AYL
WeinHotel Ayler Kupp
Triererstraße 49
54441 Ayl an der Saar
fon +49 6581-3031
fax +49 6581-2344
www.SaarRiesling.de
info@SaarRiesling.de