

WEINGUT ROBERT WEIL

100% Rheingau – 100% Riesling

100% Erzeugerabfüllung – 100% nachhaltig und ökologisch zertifiziert

Weingut Robert Weil, 1875 gegründet, wird heute von Wilhelm Weil in der vierten Generation geleitet. Auf den 90ha Rebfläche des Weingutes wächst zu 100% Riesling. Der konsequente Anbau der Rebsorte Riesling in den Kiedricher Berglagen, eine streng nachhaltige und ertragsmindernde Arbeit im Weinberg, selektive Handlese und ein äußerst schonender Weinausbau im Edelstahltank oder traditionellen Doppelstück-Holzfass sind die Garanten für die Erzeugung individueller und großer Weine. Dank dieses konsequenten Qualitätsmanagements konnten auf Weingut Robert Weil seit dem Jahrgang 1989 in einer weltweit einmaligen bis heute ununterbrochenen Folge der einzelnen Jahrgänge alle Prädikate vom Gutswein über das Gräfenberg GROSSE GEWÄCHS bis zur Trockenbeerenauslese eingebracht werden. Viele Beobachter der internationalen Weinwelt sehen in Weingut Robert Weil mit seinem „Château-Charakter“ ein weltweites Flaggschiff und Symbol deutscher Riesling-Kultur.

Kiedrich Gräfenberg Riesling Trocken GG

VDP.GROSSE LAGE®

WEIN-HERKUNFT

Der erste urkundliche Beleg dieses Icon-Weinbergs ist mit 1109 belegt. Zum Ende des 19. Jahrhunderts, als die Rieslinge vom Rhein höchste Reputation besaßen, begann die große Karriere des Gräfenbergs. In den bedeutsamen Lagenklassifizierungen dieser Zeit erfuhr der Gräfenberg stets höchste Einstufungen. Heute gilt dieser Weinberg mit seinem idealtypischen Terroir eines „Grand Cru“ als VDP.GROSSE LAGE® unter den Beobachtern der internationalen Weinwelt als ein „Leuchtturm“ und „großer Klassiker“. Die ideale Bodenstruktur mit hohem Phyllit-Anteil, der mit Lößlehm durchsetzt ist, gibt dem Gräfenberg eine optimale und ausgewogene Wasserversorgung.

WEIN-CHARAKTERISTIK

Klassiker mit Icon-Status: Ein „Grand Cru von deutschem Boden“ mit einer perfekten Symbiose aus mineralischem Zug und nachhaltiger Textur, die ihm ein besonderes Lagerungspotential über viele Jahrzehnte verleiht. Die Vinifikation nutzt differenzierte Maischestandzeiten, eine spontane Vergärung im traditionellen Doppelstückfass [2.400 Liter] und die weitere Lagerung auf der vollen Hefe ohne Schwefel bis zur Filtration.

