

**2019 Sander Kronberg**  
**Riesling Kabinett, trocken** 12,0 %  
**Erste Lage**  
**Weingut Goger 6061-015-20**  
Erzeugerabfüllung

0,75 l Bordeauxflasche

beschrieben im Auftrag für Stefan Goger

21.11.2020

Verschuß: Hygienischer BVS-Anrollverschluß, Garant für unbeeinflusste Aromenentwicklung durch Luftabschluß und oxidationslose Reifung

**Bukett:**

Expressiv, markant und griffig duftet dieser einjährige Riesling feinrauchig und vorbildlich typisch nach seiner Sorte. In seiner kraftvollen Art erkennt man allerlei frische Kräuternoten mit deutlichen Anleihen bei Borretsch und Thymian, sowie etwas geriebener Schnittlauch, Waldmeister und Kapernknospen. Unschwer erkennt man außerdem Grüne Oliven, bevor sich die Frucht mit einer kessen Zitrusnote zwischen Limone und Limette hervortut. Dazu gesellt sich eine reife Grüne Stachelbeere.

Schon vom Duft her meint man die eindrucksvolle Fruchtsäure zu riechen.

Oft gelobt am Riesling ist die Frucht des Weinbergspfirsichs. So verhält es sich auch hier bei diesem Sander Gewächs, und er nimmt auch die prägende Rolle des gesamten Buketts ein. Trotz seines muskulösen Auftritts, mangelt es ihm keineswegs an Feinzeichnung und Detailreichtum, wie es nur eine vollreife Frucht zu leisten vermag. So sind in den Pfirsich auch Anteile von Guave eingebettet, und mit etwas Phantasie kann man auch an Ananas denken. Jedenfalls ist das Bukett ausgesprochen einladend und eine große Vorfreude für jeden Riesling-Fan.

**Geschmack:**

Vom ersten Schluck an bestätigt sich dann auch am Gaumen, daß es sich hier um einen ausdrucksstarken, kraft- und wertvollen Riesling handelt. Nur steht der Weinbergspfirsich nun nicht mehr so singulär im Zentrum, sondern die Zitrusfraktion bildet mit ihm beinahe eine Doppelspitze. Damit ist die Herbe als Charaktermerkmal die Voraussetzung für alles Folgende, denn eine Süße ist bei diesem trockenen Wein bestenfalls angedeutet, wenn auch – von der Vorstellung unterstützt – vorhanden. Und so, wie Limone und Limette mit edelbitterer Chininähnlichkeit hier auftreten, sind sie weit entfernt von ihrem „sauen“ Ruf, wenn auch >sauer< als angenehme Ausdrucksqualität hier eine wesentliche Rolle spielt. Was wäre eine Ananas ohne spürbare Säure? Hier ist sie zwar in die Zitrusaromen integriert, aber dafür bleibt mehr Raum für die Kräuteraromen, beginnend bei Zitronengras, gefolgt von Borretsch, Thymian und Oregano, – bis hin zu Eukalyptus. Wie schon zuvor im Bukett, so haben auch geschmacklich die Kapernknospen und Grüne Oliven einen festen Platz im Aromengefüge, und die Stachelbeere läßt sich von ihrer Verwandten, der Kiwi, begleiten. Dazu noch etwas Carambola und ein Schuß Rhabarber stehen diesem vollmundigen, feinöligen, körperreichen und feinmineralischen Kabinett-Riesling mit seinen spürbaren Weißwein-Tanninen ausgesprochen gut.

Einschränkend soll gesagt sein, daß dies ein Riesling für Rieslingfreunde ist, – kein Kompromiß-Gewächs, das auch dem typischen Bacchus-Trinker gefallen will. Und somit ist er wohl auch kein Einsteiger-Wein, was ein Riesling grundsätzlich nicht sein sollte. Das aber nur am Rande.

Im ausgesprochen anhaltenden Nachklang, beruhend auf 12 % vol. Alkohol, bleiben alle Proportionen vorbildlich bestehen, so daß dieser Riesling sehr linear und hocharomatisch bis zuletzt verklingt.

Wie auf dem Etikett angegeben, ist 8-10°C die ideal-erfrischende Trinktemperatur.

*Kurzbeschreibung:*

Einem expressiv-markanten Fruchtgefüge aus Weinbergspfirsich, Stachelbeere und Limette stehen griffige Mineralien, saftige Kräuteraromen und Grüne Olive gegenüber.