

# 2017 RIESLING "CUVÉE BLACK BALL"

TWENTY MILE BENCH, KANADA

*Pearl Morissette*



Dieser Riesling wird in alten Fuderfässern, die eigens aus dem Elsass importiert wurden, knochentrocken und spontan vergoren. Ganztraubenpressung und 24 Monate auf der Vollhefe gereift. 50% des Weines in Betongebinden. Der 2017er ist ein würdiger Nachfolger auf den 2013er, denn nur in außergewöhnlichen Jahrgängen wird dieser Wein gekeltert. Sehr präzise und kompakt. Unter der Oberfläche dieses spannungsgeladenen Rieslings rumort es, und es lohnt sich auch, ein paar Flaschen davon in den Keller zu legen. Die Typizität ist kühl und dementsprechend ist dieser Riesling voller Ecken und Kanten, die ihm sicher ein langes Leben bescheren werden. Am Gaumen hat er eine brillante Säure und einen schön darauf abgestimmten Schmelz. Die Schwefelzugaben sind minimal bei diesem Wein. Nur kurz vor der Abfüllung wurde etwas hinzugefügt. Es ist erstaunlich, wie robust dieser Wein ist und sich in der Karaffe über mehrere Tage entwickelt.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Twenty Mile Bench	<b>Restzucker</b> <2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14 °C	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> VQA Twenty Mile Bench	<b>Säure</b> 5,9 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> glaziale Mergelbrocken, Lehm mit Kieseinschlüssen	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Pearl-Morissette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan
<b>Höhe über N.N.</b> 120 - 180 Meter	<b>Ausbau</b> 24 Monate auf der Hefe in Betoneiern und in Fuderfässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg