



# altenkirch

## 2012 Quarzschiefer

### Produktinformationen

Rebsorte	Riesling
Lage	Lorcher Pfaffenwies
Boden	Quarzit & Rotschiefer
Lagerfähigkeit	8 Jahre
Geschmacksrichtung	feinherb

### Analysedaten

Ausgangsmostgewicht	92° Oe
Alkoholgehalt	12,0 %
Gesamtsäure	8,1 g/l
Restzuckergehalt	14,7 g/l

---

### Der Wein

Spontan trifft Reinzucht! Unser Quarzschiefer ist zu 50% spontan und zu 50% mit ausgewählten Reinzuchthefen vergoren. Seine würzig mineralischen Noten verdankt er den quarzit- und rotschieferdurchsetzten Böden in der Lage Pfaffenwies. Die Aromen von Aprikosen, Orangen und der Spontangärung werden vom Zusammenspiel zwischen Süße und Säure elegant unterstrichen, so dass ein außergewöhnlich vollmundiger Wein entsteht.

---

### Der 12er Jahrgang

Schon früh legte der 12er Jahrgang die Weichen Richtung Topqualität. Schlechtes Blütewetter regulierte früh die Erträge. Ein warmer, trockener Spätsommer und die lange Reife bis in den November hinein lieferten kerngesunde und aromatische Trauben.

---

### Das Weingut und die Steillagen

Das 1823 gegründete Weingut Altenkirch befindet sich am Rande des Rheingaus in Lorch, mitten im Weltkulturerbe Mittelrheintal. Hier trifft der Taunus auf den Rhein und formt Steillagen mit einer Steigung von bis zu 60 %. Das Weingut bewirtschaftet 15 Hektar Steillagen-Weinberge in mühevoller Handarbeit, wobei die Rebflächen mehrheitlich mit Riesling bestockt sind. Die große Vielfalt der Lorcher Böden reicht von schiefergeprägten, bis hin zu löss- und quarzithaltigen Böden und liefert die Basis für einzigartige Weine.

