



Weingut

2014 ergab sich für Urban Kaufmann, gebürtiger Schweizer und lange Jahre im "Käse-Business", die Möglichkeit, im Rheingau neue Wurzeln zu schlagen, und in Hattenheim das Weingut Kaufmann zu gründen. Seitdem ist viel Wasser den Rhein hinunter geflossen, viele Weinberge sind neu angelegt worden, eine Vinothek errichtet und das Weingut auf biologisch dynamische Wirtschaftsweise umgestellt worden. Natürlich gibt es hier den klassischen Rheingauer Riesling, aber gerade die Burgundersorten haben es dem Quereinsteiger angetan. Die Weinberge rund um Hattenheim sind ideal, um diesen außerordentlichen Reben das Beste zu Füßen zu legen, was man in der Weinwelt finden kann, so Kaufmanns Überzeugung. Und mit seiner langjährigen Partnerin hat er sich weiteres Knowhow praktisch von selbst ins Boot geholt. Als langjährige Geschäftsführerin des VDP-Bundesverbandes ist Eva Raps das Thema Wein ans Herz gewachsen, ging es bei ihrer Tätigkeit doch darum, dem Wein aus Deutschland zu einem neuen, glänzenden Ansehen zu verhelfen. Der Sprung von der Theorie in die Praxis hat sie zu einer echten Rheingauer Winzerin gemacht, seitdem sie mit Urban das ehemalige Weingut Hans Lang in Hattenheim führt. Die beiden zeigen für uns sehr deutlich, dass man sich auch in kürzester Zeit mit viel Leidenschaft und Liebe, Professionalität und Beharrlichkeit an die Spitze der Qualitätspyramide arbeiten kann. Gratulation!

Tipp

Ein feinfruchtiger, eleganter Kabinett mit lebendiger Säure und moderatem Alkohol. Ideal für alle, die einen frischen, unkomplizierten Riesling mit Leichtigkeit suchen.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 334 kJ / 79 kcal

Kohlenhydrate: 3,4 g

davon Zucker: 2,5 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Riesling Kabinett fruchtsüß VDP.Gutswein 2024 Weingut Kaufmann

Expertise

Jahrgang: 2024

gesetzl. Herkunft: VDP.Gutswein

Alkoholgehalt: 11.00 % Vol.

Restzucker: 23.50 g/l

Säure: 7.20 g/l

Geschmack: fruchtsüß

Anbaugebiet: Rheingau

Ausbau: Edelstahltank

Rebsorten: Riesling

Vinifizierung

Schonende Pressung der Trauben und temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank zur Bewahrung der Frische und Sortentypizität.

Sensorik

Frische Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich, dazu feine florale Anklänge. Am Gaumen lebendig, leichtfüßig und präzise mit animierender Säure und moderater Süße.

Passt gut zu

Asiatische Gerichte mit leichter Schärfe, Ziegenkäse

Lagerfähig

5 Jahre