

2020 Ungstein Riesling Terra Rossa

VDP.ORTSWEIN



Die Herkunft:

Dieser Wein stammt aus der Lage „Ungsteiner Weilberg“ - eine der traditionsreichsten Lagen der Pfalz. Vor knapp 2000 Jahren gründeten hier römische Siedler ein Weingut (Überreste sind noch zu besichtigen) und brachten damit den Weinbau in die Region. Das Herzstück des Weilbergs, das der Volksmund auch als „Roterde“ bezeichnet, ist in seiner Art einzigartig. Nicht nur die klimatisch günstige Exposition der Weinberge, sondern vor allem der Boden prägen die hier wachsenden Weine.

Der Boden:

Im Gegensatz zum sonst vorherrschenden Buntsandstein besteht der Boden des Weilbergs aus tonigem Lehm. Der hohe Eisen-Gehalt (Fe_2O_3) bringt einen Bodentyp hervor, den man auch als „Terra Rossa“ (Rote Erde) bezeichnet. Die intensiv-rote Färbung des Bodens, die als Indiz für eine besonders gute Mineralstoffversorgung gilt, bedingt die Sonderstellung des Weilbergs. In Deutschland sehr, sehr selten zu finden, in der Pfalz sogar einmalig in Ungstein, kommt Terra Rossa eigentlich eher im Mittelmeerraum vor.

Der Wein:

Wie der Name „Terra Rossa“ besagt, stammt dieser hochwertige Riesling aus dem roten Herzstück des Weilbergs. Er ist nach dem „Weilberg Großen Gewächs“ der zweite Spitzenwein dieser einzigartigen Lage aus dem Hause Pfeffingen. Nur die besten Trauben wurden hier von Hand verlesen, schonend gepresst und über mehrere Monate hinweg gezügelt vergoren. Durch einen aromaschützenden Ausbau und eine lange Lagerung auf der Hefe ist es gelungen, das Terroir des Weines zu bewahren. Der 2019er Ungsteiner Terra Rossa Riesling trocken zeichnet sich im Duft durch eine feine Ananas- und Wiesenkräuteraromatik aus. Am Gaumen präsentiert er sich würzig, dicht und komplex. Seine mineralische Art und der kraftvolle Körper zeugen zudem von einem großen Lager-Potential (Trinkreife bis mindestens 2029). Dieser Wein sollte bei 10-12 °Celsius getrunken werden.



- Alkohol: 13,0 % Vol.
- Säure: 6,9 g/l
- Restzucker: 4,1 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C