

# Weinexpertise

---

<b>Weinnummer</b>	10
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Bezeichnung</b>	Valwiger Schwarzenberg Riesling-Spätlese Halbtrocken
<b>Inhalt</b>	0,75l
<b>Alkohol</b>	11,5 %vol
<b>Restzucker</b>	14 g/l
<b>Säure</b>	6,4 g/l
<b>Weinart</b>	Weißwein
<b>Rebsorte</b>	Riesling
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein m. Prädikat
<b>Verschlussart</b>	Kunststoffstopfen
<b>Trinktemperatur</b>	10°C - 12°C



**ZENZ**

Moselstr.44  
56814 Ernst

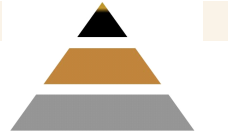
Fon 0 26 71 / 73 45

Fax 0 26 71 / 73 47

[www.ferienweingut-zenz.de](http://www.ferienweingut-zenz.de)

[info@ferienweingut-zenz.de](mailto:info@ferienweingut-zenz.de)

<b>Einordnung in unserer Qualitätspyramide</b>	Lagenweine mit Rebsorte
	Rebsortenweine
	Cuvée



---

## Der Jahrgang

Das Jahr 2020 war geprägt von wiederholter Trockenheit (das dritte Jahr in Folge unterdurchschnittliche Niederschlagsmengen). Somit war die Wasserversorgung der Weinberge ein wichtiger Faktor, der in unseren Weinbergen, auf Grund des Alters der Rebstöcke, sehr gut gewährleistet war. Die Ernte begann sehr früh. Bereits Mitte September wurde die Rebsorte Spätburgunder für Rosé und Grauburgunder geerntet. Die Temperaturen waren hochsommerlich. Ende September setzte dann Regen ein und die Temperaturen gingen deutlich zurück. Die Ernte wurde unterbrochen und erst Mitte Oktober mit der Rebsorte Riesling fortgesetzt. Ende Oktober wurden die Rebsorten Gewürztraminer und Kerner geerntet.

Insgesamt waren die Mostgewichte etwas niedriger als im letzten Jahr. Das ergibt etwas leichtere Weine mit moderaten Alkoholwerten und schönem Trinkfluss. Die Trauben waren bis zum letzten Tag der Ernte sehr gesund und die Fruchtsäuren moderat bis niedrig.

## Beschreibung

Der Valwiger Schwarzenberg liegt zwischen der Kreisstadt Cochem und dem Ort Valwig. Die Rebstöcke sind mehr als 15 Jahre alt und stehen teilweise in sogenannten Hangfusslagen. Diese zeichnen sich besonders durch eine gute Wasserspeicherfähigkeit aus. Die Schiefergesteinsauflage sorgt für besondere Vorteile während der Vegetations- und Reifezeit.

Dieser Wein wurde zu einem späteren Zeitpunkt geerntet. Für die Erreichung der Restsüsse wird die Gärung mittels Kälte unterbrochen. Der Wein ist besonders fruchtbetont und hat eine schöne leichte Mineralik. Die vorhandene Kohlensäure ist gut eingebunden. Die Hefen (teilweise spontan) gaben dem Wein Aromen, die an Pfirsich und etwas Litschi erinnern.