

# GOLDRIESLING

## Sachsens autochthone Diva

Die einzige Kreuzung aus Riesling und Courtillier Musqué Précoce, geschaffen von Christian Oberlin aus Colmar im letzten Viertel des 20. Jahrhunderts, die fast ausschließlich zu dieser Zeit an gewisse Anbaubedeutung gewonnen hat.

### DER WEIN

neigt - wenn er nicht absolut qualitätsorientiert gehandelt wird – dazu, sehr dünn und säurelastig zu werden und wird zumeist zum Federweißen verarbeitet. Er sollte lediglich im Edelstahltank ausgebaut und grundsätzlich in den ersten zwei Jahren konsumiert werden.

### Typisch

für den Goldriesling ist seine appetitlich kernige Säure und die schlanke, geradlinige Ausstrahlung. Er kann eine faszinierende Filigranität erlangen. Seine Bestimmung sollte die des Trinkweines, nicht so sehr die des Speisebegleiters, sein, da er mit seinen zarten Aromen meistens in der Kombination untergeht. Leicht findet man kräuterige Nuancen, die den Genießer an Thymian oder Basilikum erinnern, aber auch Birnen-, Apfel- und Kiwiaromen im wohltemperierten Glas.

### DIE REBE

Früh reift der Goldriesling und verfügt zudem über eine sehr geringe Anfälligkeit gegenüber Winterfrösten, was ihn zu einem absolut gern gesehenen Kumpanen der nördlich situierten Weinbauern macht. An Boden oder Klima stellt er recht wenig Ansprüche – lediglich raubt ihm zuviel Wasser einen Hauch seines Typs.

### Eigenschaften

Er ist als stark wachsend und sehr reich tragend zu bezeichnen. Die Traube des Goldrieslings gerät mittelgroß, die Beeren sind in der Farbe grünweiß und überbräunt. Der Geschmack der Traube ist sehr fein und ausgesprochen würzig



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

**WEINGUT KARL-FRIEDRICH AUST** DER WINZER IN RADEBEUL

DRESDENS WEIN- UND

GENUSSCHULE **WEIN|BILDUNGS|ANSTALT**.DE