



Forge cellars - "Dry RIESLING"

Dry RIESLING Finger Lakes NY USA - weisse - 2017

Forge Cellars – Riesling Classique 2017 – Finger Lakes

18 Lieux-dits des Weinguts Forge Cellars, separate Bereitung und Gärung mit weinbergseigenen Naturhefen, in alten Fässern und Tanks.
9-monatiger Ausbau auf der Feinhefe.
Schieferon, Tonschiefer und Granit.

Unser Riesling Classique ist die Assemblage der 18 verschiedenen Lieux-dits, die im Südosten des Seneca Lakes liegen.

Diese Lieux-dits werden das ganze Jahr über von Rick Rainey betreut, der auf einen qualitätsvollen Weinbau mit kleinen Erträgen achtet. Der Südosten des Seneca Lakes ist aus naheliegenden geologischen und mikroklimatischen Gründen unbestritten das „Grands Crus“ Gebiet der Finger Lakes. Wir erforschen seit mehreren Jahren intensiv diese Aspekte und Fragen und werden bald in der Lage sein, die Karte der Klassifizierung der Lieux-dits und Terroirs dieses herausragenden Riesling-Anbaugebiets zu veröffentlichen.

Sie und ich, wir tragen die genetischen Merkmale aller unserer Vorfahren in uns, deren Kombination uns zu

einzigartigen und komplexen Personen und Persönlichkeiten macht. Genauso verhält es sich mit unserem Riesling Classique: Er ist Ausdruck aller unserer Lieux-dits und unseres täglichen und begeisterten Engagements für ein Spitzenprodukt.

Der Jahrgang 2017 lässt sich mit den Begriffen Klassik und Ausgewogenheit beschreiben: Die Weine sind sehr frisch und kristallklar. Natürlich mussten wir an unserem Sortiertisch viel sortieren, da Ende Oktober gelesen wurde: Aber wir müssen in den Finger Lakes jedes Jahr viel Sortierarbeit leisten und die Handarbeit ist die einzige Garantie dafür, dass die Weine rein und präzise sind. Reife erlangt man nur mit Geduld und Mut: Man muss das Warten, auch im Regen, akzeptieren, um einen herrlich goldfarbenen Riesling zu erhalten. Wir haben unsere kleinen Geheimnisse, um so spät ernten zu können. Unsere weinbergseigenen Hefen waren wie immer mit ihrer Arbeit im April 2018 fertig, nach sechs Monaten einer langsamen und schonenden Vergärung. Und wie immer sind unsere Riesling-Weine 2017 schön trocken: 2 Gramm Restzucker pro Liter, das findet man beispielsweise auch in einem großen Wein aus dem Burgund. Diese Bedingung ist unerlässlich, um das Terroir auf klare und getreue Weise zum Ausdruck zu bringen. Der Ausbau auf der Feinhefe hat von der „Atmung“ unserer alten Fässer profitiert, um den Riesling Classique von Forge in die köstlichen Gefilde von Komplexität und Mineralität zu entführen.

Kein großer Wein auf dieser Welt wird mit Trauben erzielt, die noch nicht reif sind. Der „Forge-Stil“ ist allerdings ein ganz anderer Stil. Aber er ist nicht anders um seiner Andersartigkeit willen. Er ist anders, weil uns unser Verständnis vom Riesling an diesem magischen Ort genau dort hingeführt hat. Wir setzen diesen Lernprozess unseres Bodens mit Begeisterung und Engagement fort.

Lakritze, Salzigkeit, Mango, orientalische Gewürze und eingelegte Zitrone.