



WEINGUT

# ZELT

LAUMERSHEIM

LAGENWEIN

GROSSE LAGE & CO.

*Kirschgarten*

RIESLING

Beim Kirschgarten kann man eigentlich auch von der Laumersheimer Paradelage sprechen, weil Sie unsere älteste und berühmteste Weinbergslage ist. Der Boden ist geprägt von klassischem Kalkmergel wie er auch in den besten Lagen des Burgunds zu finden ist. Unsere beste Parzelle befindet sich im Kernstück des Kirschgartens. Dort gibt es kaum humifizierten Boden, so dass der Kalksteinfels unmittelbar unter der Oberfläche ansteht. Die Reben stehen somit direkt im Fels und wachsen dementsprechend schwach. Dadurch ist der Ertrag der Reben sehr gering. Da die Wurzeln direkten Kontakt zum Kalkstein haben, wird dementsprechend viel von den Mineralstoffen in die Trauben transportiert. Der Riesling aus dem Kirschgarten strotzt nur so von Struktur, so dass der Kalk auf der Zunge regelrecht schmeckbar ist. Die Weine sind absolute Langstreckenläufer.

#### DIE LAGE KIRSCHGARTEN

Es handelt sich um die älteste und berühmteste Weinbergslage in Laumersheim. Ein Abzweig des weltbekannten Klosters zu Lorsch, genannt „Zum Kirschgarten“, hatte hier in Laumersheim Weinbergsbesitz. Eine Besonderheit des Kirschgartens ist sein außergewöhnlich warmes Kleinklima. Es kommt zustande, weil kalte Westwinde durch die westlich vorgelagerte Höhe des Orlenberges abgehalten werden. Der Boden ist geprägt von unterschiedlich hoch aufgewehtem eiszeitlichen Löss auf massivem Kalksteinfelsen. Unsere besten Parzellen befinden sich in einem Bereich an dem der Fels bis an die Oberfläche anliegt. Die Reben sind durch den mageren und kargen Boden weniger wüchsig und der Ertrag dementsprechend gering. Die Weine aus dem Kirschgarten sind von stoffiger und markanter Textur. Der Kalkboden verleiht ihnen außerdem eine kreative Mineralität. Der Kirschgarten bietet somit die optimalen Grundlagen für spannende Rieslinge und große Burgunder.

**NUMMER** 37  
**JAHRGANG** 2021  
**REBSORTE** Riesling  
**KATEGORIE** Lagenwein | Große Lage & Co.  
**GEBINDE** 750 ml

**MOSTGEWICHT** 86° Oechsle  
**ALKOHOL** 12,0 % vol.  
**SÄURE** 8,4 g/l  
**RESTZUCKER** 5,7 g/l