



# Weinexpertise

## 2017

### Riesling "sellemols anno 1973"

Deutscher Qualitätswein trocken

Sellemols bedeutet auf Pfälzisch damals. Es war im Jahr 1973, als sich der - sellemols schon bärtige - Friedrich Becker entschloss, seine Vorstellung von Wein umzusetzen: Furztrocken sollte er sein, nicht wie die allerorten angepriesenen lieblichen Vertreter. Seine durchgegorenen Weine ohne Restsüße veranlassten den Künstler Hans Martin Erhardt, ihm das dazu passende Etikett zu kreieren. Inspiriert von der Fabel des griechischen Dichters Äsop „Der Fuchs und die Trauben“, schuf er ein Etikett, das seiner Meinung nach den Stil des Weingutes widerspiegelt. In der Fabel bezeichnet der Fuchs die Trauben als sauer, weil er nicht an sie herankommt. In Wahrheit waren die Trauben nämlich vorzüglich – genauso wie der Becker-Wein.

Das Fuchs-Etikett ist heute das Markenzeichen des Weingutes, der Wiedererkennungswert groß. In 45 Jahren erzielte Friedrich Becker ein beachtliches Renommee für seine Weine, das sein Sohn Friedrich Wilhelm erfolgreich seit 2005 weiterführt.

Mit einem Wein im Stil von „sellemols“ feiern wir das 45. Jubiläum des Weingutes: ein furztrockener, durchgegorener Riesling aus dem großen Holzfass von der Lage Schweigener Sonnenberg.

#### Der Weinberg:

Aus besten Riesling-Weinbergen rund um Schweigen. Karge, mit alten Reben bestockte Kalksteinböden. Von Natur aus geringe Erträge und Trauben erster Güte.

#### Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, in Bütten als ganze Trauben von „Jungfrauen“ gestampft und nach 12stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau durchlief im 1.200 Liter fassenden Eichenholzfass. Nach gezügelter Gärung, ausgiebigem Hefelager und schonender Filtration erfolgte die Abfüllung im April 2018.

#### Der Wein:

Frisch gelb-grüne Reflexe im Glas. In der Nase Duft von Citrusfrüchten, Stachelbeere und grüner Apfel. Am Gaumen saftig und knackig – furztrocken.

Vorhandener Alkohol:.....	12,00 % Vol.
Säure:.....	8,3 g/l
Restzucker:.....	1,6 g/l
Trinktemperatur:.....	8-10 °Celsius