

Riesling!

2016 Hermannsberg Riesling GG "Reserve" – Niederhausen

VDP.GROSSES GEWÄCHS

Wir lieben die einmalige Schönheit unserer Monopol-Lage Hermannsberg, die sich direkt vor dem Gutshaus befindet. Der 2016 Hermannsberg trumpft im Geruch mit Aromen von Orangenzeste, Quitte und dezenten Hefenoten. Durch den Tonschiefer-Boden differenziert er sich von den benachbarten, expressiven Lagen mit Vulkangestein, liefert eine subtile Eleganz mit Präzision. Ein saftiges Mundgefühl aus reifem Steinobst, Limette und Wildkräuter sind in guter Balance mit der rassigen, gut eingebundenen Säure. Ein trockener, zitrischer Abgang mit leichtem Gerbstoff. Ein Wein der ein sehr langes Leben vor sich hat.

Kalbs- oder Geflügelleber mit Salbei und Kartoffelpüree ist ein stimmiger Begleiter. Aber auch Gerichte, die mit viel Kräutern gekocht werden und eine kräftige Würze aufweisen, passen sehr gut, wie z.B. gegrillte Dorade an cremigen Risotto.

Herkunft: Keine 200m von der Kupfergrube entfernt, doch seine Böden und deren Charaktereigenschaften könnten nicht unterschiedlicher sein: Tonschiefer im Untergrund überweht von Löss. Melaphyr wurde vor über 100 Jahren während des Bergbaus in den Weinberg eingebracht.



Klassifikation
VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Alkohol
12,5 %

Geschmack
Trocken

Restzucker
4,6 g/l

Rebsorte
Riesling

Säure
8,7 g/l

Ertrag
30 hl/ha

Trinktemperatur
8-12 Grad

Ausrichtung der Lage
Süden

Trinkreife
sofort – 2040

Boden
Tonschiefer, Löss, Melaphyr

Neigung
Steillage

Art. Nr.: 162113

AP- Nr. 775005300518

EAN 750 ml: 4035384211632

EAN 6x750 ml: 4035384211687