

Riesling!

Hermansberg Niederhausen Riesling GG RESERVE

VDP.GROSSES GEWÄCHS

Wir schätzen die einzigartige Schönheit unserer Monopol-Lage Hermansberg, die sich direkt vor dem Gutshaus erstreckt. Unsere GG Reserve Weine werden von Hand gelesen, nach einer kurzen Maischestandzeit spontan vergoren und dürfen danach zwei Jahre im Fass auf der Hefe reifen, bevor wir sie abfüllen und weitere 3 Jahre in unserem Keller zur Flaschenreife lagern. Der Hermansberg GG RESERVE überzeugt durch seine tiefgreifende Vielschichtigkeit, die durch Aromen von kandierten Früchten und dunklen Beeren abgerundet wird. In der Nase zeigt er eine kräftige und saftige Fülle mit hefigen Nuancen und dezenter Tabak-Note.

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®

Geschmack

Trocken

Rebsorte

Riesling

Ertrag

30 hl/ha

Ausrichtung der Lage

Süden

Boden

Tonschiefer, Löss, Melaphyr

Neigung

Steillage