

## Riesling!

### 2014 Hermannsberg GG VDP.GROSSES GEWÄCHS

Unsere Monopollage vereint Kraft mit Eleganz. Aus dem Hermannsberg gehen Weine mit großer Tiefe hervor, die oft puristisch wirken. Hermannsberg GGs zeichnen sich durch komplexe Aromen aus, von Zitrus- bis zu vegetabilen und floralen Noten. Erstaunlich zugänglich, mit geradezu explosiver Mineralität, zeigt sich der 2014er Hermannsberg und hat dennoch Großes vor sich.

**Als Speisenbegleiter verlangt der Hermannsberg nach starken Partnern. Gut verträgt er sich mit Gewürzen und Kräutern wie gegrillten Auberginen mit Curry und kräftigem Joghurt oder gebratener Dorade, gewürzt mit Kerbel und Petersilie zu Spinatrisotto. Auch zu Kalbs- oder Geflügelleber mit Salbei und Kartoffelpüree ist unser Hermannsberg GG ein stimmiger Begleiter.**

**Boden:** Die Böden der Südlage Niederhäuser Hermannsberg sind sonnig gelegen und eiszeitlich geprägt. Das Ausgangsgestein ist Tonschiefer, von Löß überweht. Melaphyr wurde vor über 100 Jahren während des Bergbaus in den Weinberg eingebracht. Hier wachsen Trauben, die markante Weine mit vielschichtigem Aroma ergeben.



Klassifikation <b>VDP.GROSSE LAGE</b>	Alkohol <b>12,5 %</b>
Geschmack <b>Trocken</b>	Restzucker <b>4,1 g/l</b>
Rebsorte <b>Riesling</b>	Säure <b>7,9 g/l</b>
Ertrag <b>30 hl/ha</b>	Trinktemperatur <b>8-12 Grad</b>
Ausrichtung der Lage <b>Süden</b>	Trinkreife <b>2015 – 2023</b>
Boden <b>Schieferton, Löss, Melaphyr, sandig-steiniger Lehm mit hohem Skelettanteil</b>	
Neigung <b>Steillage</b>	
Ausbau <b>Halbstück und Edelstahl</b>	