

Riesling!

2015 Hermannsberg GG „Late Release“

VDP.GROSSES GEWÄCHS

Nach zwei Jahren Reife (2-jähriges Hefelager im Fass), kommt zum 1. September 2017 unser 2015er **GG** aus dem **HERMANNENBERG** auf den Markt. Unsere Monopollage vereint Kraft mit Eleganz. Aus dem Hermannsberg gehen Weine mit großer Tiefe hervor, die oft puristisch wirken. Unser 2015 Hermannsberg GG zeichnet sich durch komplexe Aromen aus: am Gaumen Anklänge von Muskatnuss, Wiesenkräutern und Mandarine, cremig schmiegt es sich an den Gaumen und betört mit floralen, steinigen Noten und fein-herber Orange.

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
VDP.GROSSE GEWÄCHS

Alkohol
12,5 %

Geschmack
Trocken

Restzucker
2,4 g/l

Rebsorte
Riesling

Säure
8,6 g/l

Ertrag
30 hl/ha

Trinktemperatur
8-12 Grad

Ausrichtung der Lage
Süden

Trinkreife
2017 – 2025

Boden
**Schieferton, Löss, Melaphyr,
sandig-steiniger Lehm
mit hohem Skelettanteil**

Neigung
Steillage

Ausbau
Halbstück und Edelstahl