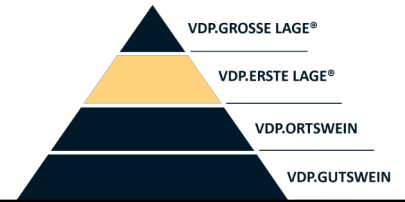


PRINZ

2017 Hallgartener Hendelberg Riesling trocken VDP.Erste Lage



Die Trauben für diesen Wein stammen aus Parzellen, in denen Schiefer und auch etwas Quarzit vorkommt.

Die Weinberge sind bei einer Hangneigung von bis zu 40 % nach süd- bis südwest ausgerichtet, sodass die Sonneneinstrahlung als ideal bezeichnet werden kann. Durch die gute Belüftung gerade der eher windoffenen Parzellen im oberen Hangbereich bleiben die Trauben lange gesund.

Die Böden sind oftmals flach- bis mittelgründig und sehr leicht erwärmbare. Der Schiefer nimmt tagsüber die wärmenden Strahlen der Sonne auf und gibt diese des nachts wieder an die Reben ab.

In Zeiten der Klimaerwärmung profitieren die höher gelegenen Weinberge mit ihren kargen, gesteinsreichen Böden und ihrer Exposition und Hangneigung mit einem idealen Mikroklima und längeren Hängezeiten.

Es entstehen Weine, die ein Höchstmaß an Mineralität und Finesse, Eleganz und Alterungsfähigkeit zeigen.

Die Trauben für diesen Wein wurden Ende September und Anfang Oktober geerntet. Sie waren goldgelb und sehr reif.

Nach der Ernte wurden die Trauben direkt abgepresst und 10 - 14 Wochen in Edelstahl spontan vergoren und bis März auf der Feinhefe belassen.

Bewertung James Suckling: 95 Punkte

A stunning single-vineyard wine with a mirabelle, lemon and spice nose that's just beginning to open up. On the palate, however, it's very racy and minerally with great concentration and a very long, graceful finish. Drink or hold. Screw cap.

Alkohol: 13,0 %
Inhalt: 0,75 L

Geschmack: trocken
Trinktemperatur: 11 - 14 °C