

PRINZ

2019 Riesling trocken „LeCœur“ VDP.Auktion Reserve



Riesling trocken VDP.AUKTION.RESERVE: Der Wein stammt von alten Reben aus dem Herzstück (Le Cœur) des Hengelbergs. Hier herrscht ein Buntschieferverwitterungsboden mit Quarziteinlagerungen.

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 erwärmbar. Der Schiefer nimmt tagsüber die wärmenden Strahlen der Sonne auf und gibt diese 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

Die Trauben wurden auf traditionelle Weise mit den Füßen eingemaischt. Nach einer Standzeit von ca. 24 Stunden wurden sie abgepresst und spontan vergoren. Nach der Vergärung durfte der Wein lange auf der Hefe reifen und zeigt sich daher immer noch ein wenig verschlossen.

Alkohol: 13 %
Inhalt: 0,75 L | 1,5 L

Geschmack: trocken
Trinktemperatur: 11 - 14 °C