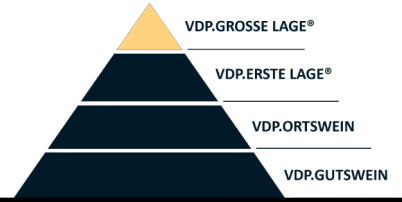


PRINZ

2023 JUNGFER Riesling Kabinett VDP.Grosse Lage



Die Entwicklung Hallgartens und seines Weinbaus ist unzweifelhaft mit der Nachbarschaft des Zisterzienserklosters Eberbach verbunden. Vermutlich haben die Mönche aufgrund der hohen Wertschätzung der in ihrem Hallgartener Weinberg wachsenden Kreszensen auf die heilige Jungfrau Maria geschlossen und diesen Weinberg „Jungfer“ genannt. Ein deutliches Signal für die Marienverehrung im Mittelalter.

Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war die Fläche dieser hochgeschätzten Weinberglage nur wenige Hektar groß. Nach Süden bis Südwesten hin geneigt, genießen diese Weinberge die Wärme der Mittagssonne. Der im Boden vorhandene hohe Anteil an Quarzit nimmt diese Wärme tagsüber auf und gibt sie nachts an die Reben ab. Dieser ist auch ausschlaggebend für die hohe Mineralität und Frische der Weine aus den Originalteilen und den angrenzenden Weinbergen der „Jungfer“.

Die Trauben für diesen Wein wurden Mitte September geerntet. Sie waren hellgrün bis goldgelb und reif. Dieser „frühe“ Erntezeitpunkt wurde gewählt um diesem Wein seine Frische und „Leichtigkeit“ zu bewahren, die für einen Kabinettwein typisch sein sollte.

Nach der Ernte wurden die Trauben direkt abgepresst und ca 4 Wochen in Edelstahl vergoren und bis Januar auf der Feinhefe belassen.

Bewertung James Suckling: 96 Punkte

„This flashing diamond of a riesling Kabinett is a prototypical example of this modern German wine style that combines fabulous freshness and purity of flavor with a brilliant slatey minerality that must be tasted to be believed. There’s also an abundance of red apple, wildflower and garden herb aromas. From biodynamically grown grapes. Drink or hold. Screw cap.“

Alkohol: 8,5 %
Inhalt: 0,75 L

Geschmack: fruchtsüß
Trinktemperatur: 10 - 12 °C