

2011

HASENSPRUNG RIESLING TROCKEN

Lage:

Für die Lagenweine werden ausschließlich die reifsten Trauben unserer ältesten Weinberge per Handlese in mehreren Schritten selektioniert. Unsere Rebanlagen im Hasensprung sind nach Süden ausgerichtete Terrassenanlagen, gewachsen auf einem mittelschweren Tonboden mit Lehmanteil geprägt von Kalkmergel.

Ausbau:

Extrem reife Trauben wurden in mehreren Durchgängen selektioniert und ganz behutsam Verarbeitet. Leichtes anquetschen der Beeren und eine Maischestandzeit von mehreren Stunden gewährleiten eine optimale Auslagerung der Aromastoffe. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Ende Juni.

Geschmack:

Terrassenförmig, wie sein Herkunftsgebiet, weist uns der Riesling Hasensprung den Weg: erst von Pfirsich- und Honigaromen in der Nase über seinen würzigen, mineralischen Geschmack am Gaumen, hinauf zu unserem eigenen Platz an der Sonne.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.
Gesamtsäure: 6,4 g/l
Restzucker: 2,5 g/l
Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C

