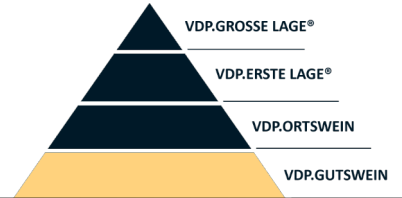


PRINZ

Riesling feinherb „vom bunten Schiefer“ VDP.Gutswein



Die Trauben für diesen Wein stammen aus Parzellen, in denen Schiefer in den verschiedensten Farben vorkommt. Je nach den im Boden dominierenden Mineralien wechselt die Farbe des Schiefers hin zu grau, grün oder blau-lila.

Diese Parzellen liegen in den Kernstücken des „Hallgartener Hendelbergs“ und des (früheren – vor 1971) „Hallgartener Deutelsberges“.

Die Weinberge sind bei einer Hangneigung von bis zu 40 % nach süd- bis südwest ausgerichtet, sodass die Sonneneinstrahlung als ideal bezeichnet werden kann.

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

Die Trauben für diesen Wein wurden Mitte bis Ende September geerntet. Sie waren hellgrün bis goldgelb und reif.

Nach der Ernte wurden die Trauben direkt abgepresst und bis zu 8 Wochen in Edelstahl vergoren und bis Januar auf der Feinhefe belassen.

Gerade der Ausbau im feinherben Stil fördert die für den Schiefer typische Fruchtigkeit und die feine Balance.

Alkohol: 12,0 %
Inhalt: 0,75 L

Geschmack: feinherb
Trinktemperatur: 10 - 12 °C