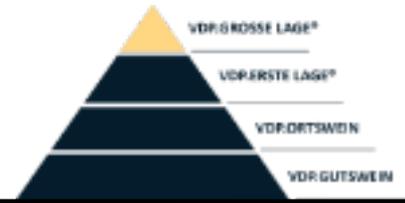


# PRINZ

## 2021 MARCOBRUNN Riesling trocken VDP.Grosses Gewächs



Die Lage Marcobrunn ist wohl eine der bekanntesten und prestigeträchtigsten Lagen des Rheingaus. Ihren Namen bekam sie sehr wahrscheinlich von einem Brunnen, der an der Grenze (=“marka“) zwischen Hattenheim und Erbach steht. Eine andere Erklärung ist die Verbindung zur Erbacher Kirche, die dem heiligen St. Markus geweiht ist.

Der Marcobrunn umfasst gerade einmal 7,1 Hektar und zieht sich über rund 700m entlang der Bahnlinie zwischen Hattenheim und Erbach. Die Böden haben einen hohen Kalkgehalt und bestehen aus terärem Mergel und tiefgründigen glimmerführenden Lösslehmschichten.

Gelesen wurden die Trauben am 8. Oktober. Sie waren gold-gelb und vollreif, teilweise überreif. Nach einer schonenden Pressung erfolgte die Vergärung mit weinbergseigenen Hefen im Stückfass. Nach der Gärung verblieb der Wein bis kurz vor der Füllung im April auf der Vollhefe.

Die Magnumflaschen, sowie eine 6-Liter-Flasche als Unikat wird es auf der VDP.AUKTION zu ersteigern geben. Weitere Infos hierzu erhalten Sie bei uns oder den teilnehmenden Kommissionären.

Bewertung James Suckling: 98 Punkte - Platz 14 Top 100 Wines of Germany

„Pump up the volume! Intense flint and wet-earth aromas pour from the glass of this muscular, compact and highly structured dry riesling. Enough power to keep it rolling for decades! Then, with some aeration, tart apricot and mango fruit emerges, giving this dark lord surprising charm. Gigantic, earthy depth at the extremely long finish. Limited production. From organically grown grapes. Drinkable now, but best from 2024.“

Bewertung wein.plus: 92 Punkte

„Feste, noch merklich rauchig-reduktive und leicht schweflige Nase mit weiß-, gelb- und auch ein wenig schwarzfruchtigen Noten, Kräutern, ein wenig Schwarzwurzel und einer Spur Wacholder. Reife, etwas schmelzige und ein wenig süßliche Frucht, kräuterige, ein wenig nussige und an Auberginen erinnernde Töne, ein Hauch Parmesan, hat Kraft, Substanz, Griff und Tiefe, deutliche Mineralik, noch unentwickelt, nachhaltig, recht komplex, ein Hauch dunkler Früchte, wieder noch eine Spur Schwefelschärfe, die sich mit Luft aber gibt, mandelige Nuancen, sehr guter, fester, komplexer Abgang.“

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

Geschmack: trocken  
Trinktemperatur: 11 - 14 °C

