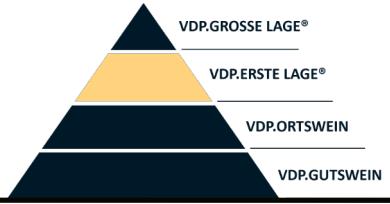


PRINZ

2023 Hallgartener Hendelberg Riesling trocken
VDP.Erste Lage



Die Trauben für diesen Wein stammen aus Parzellen, in denen Schiefer und auch etwas Quarzit vorkommt.

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 des 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.

Es entstehen Weine, die ein Höchstmaß an Mineralität und Finesse, Eleganz und Alterungsfähigkeit zeigen.

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

Nach der Ernte wurden die Trauben direkt abgepresst und bis zu 12 Wochen in Edelstahl und im Halbstück mit weinbergseigenen Hefen vergoren und bis März auf der Feinhefe belassen.

Bewertung James Suckling: 96 Punkte

The deep nose of wild herbs and flint pulls you inexorably into this incredibly focused and fundamentally minerally dry riesling that also has great mountain freshness. So much power and drive is packed into the medium-bodied palate, as if extra physical dimensions were somehow hidden inside the wine. Gigantically energetic wet stone finish. From biodynamically grown grapes. Wild-fermented.

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

Geschmack: trocken
Trinktemperatur: 11 - 14 °C



Weingut Prinz GbR | Im Flachgarten 5 | 65375 Hallgarten im Rheingau | Telefon 06723/999 847
info@prinz-wein.de | www.prinz-wein.de | Steuer-Nummer 037 857 600 69
Rheingauer Volksbank | IBAN DE34 5109 1500 0026 2064 05 | BIC GENODE51RGG

