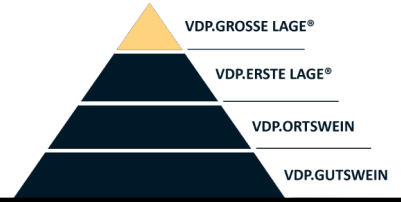


PRINZ

2024 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 Weinbergslage 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 Ende 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: 95 Punkte

„A great Kabinett with terrific garden herb, moss and fern freshness. Very cool, straight and precise on the driving, light-bodied palate. If you like acidity this might well blow your mind. Very long, incredibly refreshing finish. From organically grown grapes. Drink or hold. Screw cap.“

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

Geschmack: fruchtsüß
Trinktemperatur: 10 - 12 °C