



GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Fordernde Bedingungen, wenig Ertrag und viel Geduld bilden den Rahmen für die Kleinstauflage von den Rebstöcken auf der Henne. Weißer Schotter mit roten Eisenverwitterungen und ein hoher Kalkgehalt sind der Grundstein des charaktervollen Terroirweines für aufgeschlossene, interessierte Genießer. Die straffe Spannung und salzige Komponenten sind die Handschrift des kargen und minimalistischen Bodens.



Ried AUF DER HENNE 91-93 Punkte Falstaff / 92 Punkte A la Carte Riesling Reserve 2018

Sorte: 100 % Riesling

Riede: Auf der Henne

Boden: weißer Schotter

Alter der Reben: 30 +

Lese: selektive Handlese in mehreren Durchgängen

Verarbeitung: 12h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Spontan vergoren im Stahltank

Ausbau: 11 Monate auf der Vollhefe

Analytik: 13,5 % vol., Restzucker 4,5 g/L, Säure 5,9 g/L

Optimale Genussreife: von 2019 bis 2029

Verkostnotiz: helle Farbe, intensive Frucht, Marille, Pfirsich, kandierte Orange, kräftiger Wein, lebendiger Trinkfluss, langer Nachhall, kandierte Ananas im Finish (A la Carte)

Speisenbegleitung: Riesling Auf der Henne ist durch seinen mineralischen Charakter ein idealer Begleiter zu Fisch- und Fleischgerichten. Exotische und Asiatische Gerichte unterstützt dieser Wein ebenso wie Sommersalate, Früchte und Käse.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite