



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.



AUF DER HENNE 91 Punkte Falstaff / 92 Punkte A la Carte

Riesling Reserve 2017

Sorte: 100 % Riesling

Riede: Auf der Henne

Boden: weißer Schotter

Alter der Reben: 30 +

Lese: selektive Handlese in mehreren Durchgängen

Verarbeitung: 14h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.

Spontan vergoren im Stahltank

Ausbau: 11 Monate auf der Vollhefe

Analytik: 13,5 % vol., Restzucker 6,6 g/L, Säure 7,3 g/L

Optimale Genussreife: von 2018 bis 2028

Verkostnotiz: Mit etwas Zitrusnuancen unterlegte Pfirsichfrucht, ein Hauch von Maracuja, feiner Blütenhonig. Saftig, elegant, lebendige Säurestruktur, weiße Tropenfrucht im Abgang, mineralisch-salzig im Nachhall, bleibt gut haften (Falstaff)

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