

HEYL ZU HERRNSHEIM

WEINBERG UND VINIFIKATION

Entscheidendes Kriterium bei der Komposition aller Weine ist die möglichst geschmacklich authentische und intensive Darstellung aller möglichen Aromen aus der Kombination Traube, Boden und Standort. Durch eine extrem aufwendige Vinifikation werden dann die hochwertigsten Traubenrohstoffe zu eleganten Weine veredelt.

Ungeplant ist Heyl zu Herrnsheim in seiner Vinifikationsstrategie immer Extremist gewesen. Vor mehr als 20 Jahren war das Weingut Pionier in der Einführung des ökologischen Traubenanbaus, heute durch den gezielten Ausbau der Weine in seit vielen Jahrzehnten gereiften eigenen Eichenholzfässern.

Der Rote Hang

Der klassische Wein vom Roten Hang: substantiell, gehaltvoll, ausgeglichen, mit Charakter. Ausgeglichenes Verhältnis von Körper und Säure, das die Weine nie aggressiv erscheinen lässt. Vor allem die exotischen Früchte in Duft und Geschmack sind typisch für das Pettental. Sie entwickeln sich langsam und haben auch nach fünf, sechs Jahren nichts von Ihrer Frische verloren.

2005 HEYL RIESLING „H“

Beschreibung

Intensiver Duft nach reifen Aprikosen; anklingende Exotik, verwoben mit dezenten Vanille- und Eichenholzaromen. Am Gaumen extraktreiche Fülle mit anklingender Mineralität. Zeigt viel Konzentration. Intensive Pfirsichfrucht leitet über in den langen Abgang

Analyse

Alkohol: 14.0 %; Restzucker: 10.2 g/l; Säure: 6.0 g/l

Trinkreife

2007-~~2008~~-2018

Empfehlung

Terroirwein der animiert seine Facetten auch ohne Essenbegleitung zu erkunden, passt aber vorzüglich zu Saltimbocca, gebratenes Geflügel, Dorade Royal und gegrillte Krustentiere

Ernte

Selektive Lese Anfang November 2005 aus dem Steilhang des Niersteiner Oelbergs.

24h Maischestandzeit, danach starke Mostvergärung. 50% spontan und 50% mit Reinzuchthefen. In neuen 500 l Holzfässern vergoren. Lange Vergärung über mehrere Monate, Batonage, einjähriges Hefelager.

