

## 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.

---

## 2006 PETTENTAL RIESLING AUSLESE

### Beschreibung

Der Klassische Wein vom Roten Hang; substantiell gehaltvoll, ausgeglichen – mit Charakter. Ausgeglichenes Verhältnis von Körper und Säure! Vor allen die exotischen Früchte im Duft und Geschmack sind typisch für das Pettental. Sie entwickeln sich langsam und haben auch nach fünf, sechs Jahren nichts von Ihrer Frische verloren.

### Analyse

9.5 %vol Alkohol  
168.7 g/l Restzucker  
6.6 g/l Säure

Trinkreife  
2007-~~2010~~-2020

### Empfehlung

Mineralisch ausgewogener Terroirwein der animiert seine Facetten auch ohne Essenbegleitung zu erkunden, passt aber vorzüglich zu frischen Früchten, als Degestif oder gut gekühlt vor dem Diner

Serviertemperatur: von 12-14 Grad Celsius.

