

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.

Das Pettenthal

32 ha, 90 – 170 m NN, 50 – 60% steil,
davon 3,5 ha im Besitz des Weinguts,
1978/85 neu angepflanzt

2006 NIERSTEIN PETTENTHAL RIESLING GROSSES GEWÄCHS

Beschreibung

In der Nase klare Mineralität, Anklänge von Aprikosen und Weinbergspfirsich; am Gaumen setzt sich die Mineralität fort, eingebundene Säure, griffiger Körper, anhaltende Rieslingfrucht im Abgang.

Analyse

13. %vol Alkohol - 7.2 g/l Restzucker - 5.5 g/l Säure

Trinkreife

2007-2008-2022

Empfehlung

Serviertemperatur 12-14°C. Mineralisch ausgewogener Terroirwein, der animiert seine Facetten auch ohne Essensbekleidung zu erkunden, passt aber vorzüglich zu vielerlei raffinierten Salaten, sowie Fisch- und Fleischgerichten.

Ernte

Selektive Lese in mehreren Durchgängen Mitte Oktober aus den Steillagen des Niersteiner Pettenthal 6stündige Maischenstandzeit, schonende Pressung, schonende Mostvorklärung durch eine 6stündige Sedimentation, spontane Vergärung im traditionellem alten Stückfass.

