

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 Püttental. Sie entwickeln sich langsam und haben auch nach fünf, sechs Jahren nichts von Ihrer Frische verloren.

2006 RIESLING KABINETT - feinherb

Beschreibung

In der Nase feingliedrige Mineralität mit verwobenen Pfirsicharomen, florale Noten, am Gaumen vibrierendes Süße – Säure Spiel, animierender Typus. Macht Lust auf mehr!

Analyse

Alkohol: 13.0 %; Restzucker: 12.5 g/l; Säure: 7.6 g/l
Trinkreife
2007-2008-2015

Empfehlung

Serviertemperatur 12-14°C. Zu würzreichen und scharfen Speisen (Cajun Küche) ist dieser Wein der perfekte Begleiter oder einfach als Spaßbringer.

Philosophie

Die Weine von Heyl zu Herrnsheim stammen aus Weinbergen, die seit langer Zeit nach strengen Regeln ökologisch bewirtschaftet werden. Aus einer Überzeugung heraus verzichteten wir bei der Weinbereitung auf Mostbehandlungsmittel (auch 2006); wir vergären unsere Topgewächse spontan ohne Hefezusatz. Als Weinbehandlungsmittel werden - wenn nötig - ausschließlich traditionelle Mittel benutzt, wie frisches Hühnereiweiß, Tonminerale und Schwefel.

