

## 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.

---

## 2006 RIESLING TROCKEN - Gutswein

### Beschreibung

Einladendes Bouquet, mineralische Noten, Duft nach reifen Äpfeln gepaart mit floralen Nuancen; kräftiger rassiger Riesling mit erfrischendem Charakter, überraschend nachhaltig.

### Analyse

Alkohol: 13,5 %; Restzucker: 2,1 g/l; Säure: 6,9 g/l

Trinkreife

2007-2010

### Empfehlung

Serviertemperatur 12-14°C. Passt hervorragend zu Vorspeisen wie Pasteten, Canapés und leichten Salaten, sowie zu Forelle Müllerin-Art, Tagliatelle mit Wildlachsstreifen, Meeresfrüchten und zu leichten Fleischspeisen

### Ernte

Selektive Ernte Anfang Oktober aus dem Pettental, historisch bekannter Weinberg „untere Rehbach“. Schonende Pressung, schonende Mostvorklärung durch eine 24stündige Sedimentation, kühle Vergärung im Edelstahl bei 17°C, kurzes Lager auf der Feinhefe

