

## 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.

### Rothenberg

Facettenreiche, vielschichtige Weine mit komplexer Ausdrucksart, betonter Rieslingnote und lebendiger Säure. Weine, die sich langsam entwickeln, sich unter Luft entfalten und sehr langlebig sind. Mit viel Spiel und Nuancen, sehr anhaltend und von mineralischem Charakter, herausragend selbst in geringeren Jahren. Weine einer echten Grand-Cru-Lage, die sich einer flüchtigen Betrachtung entziehen.

---

## 2006 NACKENHEIM ROTHENBERG AUSLESE GOLDKAPSEL

### Analyse

8,5 %vol Alkohol; 187,5 g/l Restzucker; 8,1 g/l Säure

### Trinkreife

2007-2009-2015

### Beschreibung

Im Duft Cassis- und Kirscharomen, Kräuternoten; intensive Frucht Kirschfrucht am Gaumen, spannendes Süße Säure Spiel, im Abgang zieht sich lang ein animierendes Kirscharoma, das sich angenehm haftend um den Gaumen schmiegt.

### Empfehlung

Serviertemperatur 12-13°C. Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte mit karamellisierten Amarena-Kirschen; Johannisbeereis-Parfait mit Sauce von roten Beeren und Bourbon – Vanille.

### Ernte

Ende Oktober aus dem Nackenheimer Rothenberg; Ausselektionieren von eingeschrumpften Botrytisbeeren; Mostgewicht 150° Öchsle kurzes Einmischen, anschließend 24h Sedimentation; spontane Vergärung bei 17-19°C.

