

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 GROSSES GEWÄCHS Riesling Nackensteiner Rothenberg QbA trocken

Beschreibung

Im Duft weißes Pfirsichfruchtfleisch, Cassis und Kirscharomen, zart verwobene Mineralität, am Gaumen saftige Frucht, schöner Schmelz, anklingende Note von roten Früchten, feine Mineralität begleitet den Wein in dem seidigen Nachhall.

Analyse

Alkohol: 13.0 %; Restzucker: 5.5 g/l; Säure: 5.8g/l
Trinkreife 2007-2008-2022

Empfehlung

Bei einer Serviertemperatur von 12-14 Grad Celsius passend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten- der Traum zu Austern

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.

Ernte

Selektive Lese am 10. Oktober aus den Steillagen des Nackensteiner Rothenbergs, 4-stündige Maischestandzeit, schonende Pressung, schonende Mostvorklärung durch eine 6-stündige Sedimentation, spontane Vergärung im traditionellem alten Stückfass.

