

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 Pettenthal. 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

2007 NIERSTEIN PETTENTHAL RIESLING GROSSES GEWÄCHS

Beschreibung

Feinverwobener Duft von Limetten und mineralischen Komponenten, am Gaumen saftige Frucht unterlegt mit erfrischender Säure, langer Abgang

Analyse

13. %vol Alkohol - 2.8 g/l Restzucker - 7.1 g/l Säure
Trinkreife
2008-**2009**-2023

Empfehlung

Passt gut zu Meeresfrüchten und hellem Fleisch

Ernte

Selektive Handlese in mehreren Durchgängen Mitte Oktober aus den Steillagen des Niersteiner Pettenthal

