

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.

2007 RIESLING KABINETT - Gutswein

Beschreibung

Komplexer Kabinett mit feinem Spiel der mineralischen Frucht und reifen erschröckenden Säure, schöner Nachhall

Analyse

Alkohol: 12 %; Restzucker: 15,1 g/l; Säure: 6,8g/l

Trinkreife

2008-~~2009~~-2016

Empfehlung

Perfekter Spargelwein, passt gut zu Antipasti oder Solo auf der Terasse. Garnelen in Knoblauch und Butter gebraten.

Ernte

Selektive Lese Anfang Oktober im Nackenheimer Rothenberg, Niersteiner Pettental und Niersteiner Ölberg.

