

## 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 ROTSCHIEFER WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN

### Beschreibung

Komplexer Duft von reifen Früchten verwoben mit mineralischen Noten und Anklängen von Vanille, am Gaumen komplexe feingliedrige Art, wie ein Jahrgangschampagner

### Analyse

Alkohol: 12,5%; Restzucker: 3,6g/l; Säure: 6,8g/l

Trinkreife

2008-2013

### Empfehlung

Passt perfekt zu Austern und zu raffiniert leichteren Fischgerichten.

### Ernte

Selektive Lese Ende September im Niersteiner Hipping.

