# *Buntsandstein*
# RIESLING

## Ruppertsberg

Nø. 13

2023

750 ML

Herber, etwas hefiger und pflanzlicher Duft mit hellen gelbfruchtigen und deutlich mineralischen sowie ganz leicht floralen Noten. Recht saftige, süßliche Frucht, lebendige Säure und merklicher Griff von reifem Gerbstoff, nussig-hefige Töne, ein wenig floral und rotbeerig am Gaumen, kräuterig-pflanzliche Töne, feine Mineralik. Unsere Empfehlung zum Flammkuchen.

| | |
|---|---|
| **Klassifizierung:** | Ortswein |
| **Rebsorte:** | Riesling |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Höhe des Weinbergs:** | ca 130 - 160 m NN |
| **Alkohol:** | 13% Vol. |
| **Restzucker:** | 4.7 g/l |
| **Säure:** | 6.9 g/l |

*Enthält Sulfite*

*Weingut*
HANEWALD-SCHWERDT
*Bad Dürkheim - Leistadt*
*Pfalz*

**WINEMAKERS VOICE** - *Die Idee dahinter*

Der Unterschied zwischen Kalkstein und Buntsandstein geprägten Rieslingen ist wesentlicher Bestandteil und Thema unserer Riesling Kollektion. Der -Buntsandstein- RIESLING unterscheidet sich durch sein warmes Aroma spürbar von unserem im Auftritt und Aroma kühleren Ortsriesling vom Kalkriff aus Leistadt. Die Weinberge in Ruppertsberg bei Deidesheim liegen gut 100 Meter niedriger als in Leistadt. Der sich schnell erwärmende Buntsandsteinverwitterungsboden trägt dazu bei, dass der Riesling saftiger, die vorhandene Säure milder empfunden wird und ein völlig anderes Geschmacksbild des Rieslings entsteht. Der Buntsandstein Riesling ist als kleiner Bruder zu den Lagenwein aus dem Ruppertsberger Reiterpfad zu sehen.

**HERKUNFT** - *Boden*

Aus Trauben von ausgewählten Lagen in Ruppertsberg. Die Reben stehen auf sich schnell erwärmendem Boden, der stark durch verwitterten Sandstein geprägt ist. Das "warme" Mikroklima welches eine etwas frühere Reife im Raum Deidesheim/Ruppertsberg begünstigt, garantiert eine lange Vegetationsperiode auch in kühleren Jahren. Das Ergebnis zeigt sich in einer warmen, saftigen Rieslingstilistik, die sich durch Aromen von Aprikose und reifen Pfirsichen auszeichnet.

**WEINBEREITUNG** - *Ausbau*

Nach einer Vorlese werden ausschließlich gesunde Trauben selektiv von Hand gelesen und verarbeitet. Der gewonnene Most wird anschließend, um den Charakter der Lage zu erhalten, spontan vergoren und liegt bis zur Füllung auf der Feinhefe.