REITERPFAD RIESLING

Ruppertsberger Reiterpfad

Nø. 38

2021

750 ML

Aus der besten, vom verwitterten Buntsandstein geprägten, Parzelle des Reiterpfads. Warmer, fast süßlicher Duft von reifem Pfirsich & Aprikose mit saftiger Frucht und feiner reifer Säure.

"Fester, kräutrig-pflanzlicher und noch eine Spur hefiger Duft mit gelbfruchtigen und recht deutlich mineralischen Noten. Reife, saftige, süßliche Frucht, feine, recht lebendige Säure und feiner Gerbstoff-Griff, gute Nachhaltigkeit, kräutrige und florale Nuancen, ein Hauch dunkler Beeren, ein wenig Kandis, gute Nachhaltigkeit, mineralische Töne, guter bis sehr guter, wieder süßlicher Abgang mit Kandisnoten." Wir empfehlen Lachs mit grünem Spargel.

Klassifizierung:	Lagenwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Höhe des Weinbergs:	130
Alkohol:	13% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Unser Ruppertsberger Reiterpfad Riesling stammt aus der als Große Lage klassifizierten Gewann "Im Hofstück". Die kurze Distanz zum Haardtrand führt zu einer langen Besonnung der Trauben von morgens bis zum späten Abend. Die Trauben haben hier beste Bedingungen, müssen in heißen Jahren sogar etwas vor der Sonne geschützt werden. Die verschwenderische Fruchtigkeit und Opulenz, die durch ein für den Reiterpfad so typische Kräuterigkeit unterstrichen wird macht diese Lage so einzigartig. Das warme, leicht süßlich Aroma bildet einen tollen Kontrast zum kühleren Leistadter Herrenmorgen Riesling.

HERKUNFT - *Boden*

Die Riesling Reben aus dem Ruppertsberger Reiterpfad stehen auf sich schnell erwärmendem Boden, der stark durch verwitterten Sandstein geprägt ist. Der sich schnell erwärmende Boden und das mediterrane Mikroklima der Lage ermöglicht und garantiert eine lange Vegetationsperiode auch in kühlen Jahren.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Nach einer Vorlese, die den im Weinberg verbleibenden Trauben eine zusätzliche Reife ermöglicht, werden ausschließlich gesunde Trauben selektiv von Hand gelesen und verarbeitet. Der bei niedrigem Pressdruck gewonnene Most wird anschließend um den Charakter der Lage zu bewahren spontan vergoren.