



# HERRENMORGEN RIESLING

Leistadter Herrenmorgen

Nº. 40

2021

750 ML

Höchst gelegener, tiefgründiger, von Kalkmergel dominierter Weinberg mit den ältesten Weinreben. Mineralischer, druckvoller, von einer kühlen Eleganz getragener Riesling mit Spannung und Lagerungspotential.

Leicht entwickelte, merklich angetrocknet-gemüsig bis heilkräuterige Nase mit Zitrusaromen, Muschelfleisch und etwas Pfirsich. Herb-saftige, relativ zurückhaltende Frucht mit leichten Schalentönen, ein wenig getrocknet-pflanzlich und nussig am Gaumen, recht lebendige Säure und feiner, mürber Gerbstoff, gute Nachhaltigkeit, helle Mineralik, angedeutet aber auch dunkle Würze, eine Spur Rauch, sehr guter, recht fester, griffiger, herber Abgang.  
Trinkempfehlung: Bis 2028+.

Als Weinbegleitung zum weißen Coq au Vin.

<b>Klassifizierung:</b>	Lagenwein
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Höhe des Weinbergs:</b>	270 m NN
<b>Alkohol:</b>	13% Vol.

*Enthält Sulfite*



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

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

Der LEISTADTER HERRENMORGEN RIESLING ist die Antwort auf die weiter südlich und tiefer liegenden Lagenrieslinge aus Deidesheim und Ruppertsberg. Im Herrenmorgen stehen die ältesten Riesling Reben des Weinguts und schon immer zählt die Lage zu den Besten eines Jahrgangs. Im Vergleich zum Herzfeld ist hier der Boden etwas kraftvoller, mit Mergel durchzogen. Die Rieslinge von hier bestechen durch ihre feingliedrig strukturierte Frucht, eine kühle elegante Art, die sich dennoch kräftig und druckvoll präsentiert.

### **HERKUNFT** - *Boden*

Der Leistadter Herrenmorgen erreicht eine Höhe bis zu 270 m NN und ist damit die am höchsten gelegene Lage im Weingut. Die Kombination aus Höhe, des nach Süd-Osten geneigten Hangs und dem vom Kalkmergel dominierten Untergrund prägen den ureigenen Charakter dieser Lage und tragen zur frischen, etwas kräftigeren aber deutlich von Mineralität geprägten Stilistik dieses Rieslings bei.

### **WEINBEREITUNG** - *Ausbau*

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