



RIESLING AUSLESE

Weisenheimer Sonnenberg

No. 42

2015

750 L

Etwas kräutrig-pflanzlicher Duft nach reifen Zitrusfrüchten sowie etwas Kern- und Steinobst mit zart-floralen Nuancen. Saftige, reife, ziemlich süße Frucht, teils eingemacht und kandiert wirkend, florale und kräutrige Nuancen, ein Hauch dunkler Beeren am Gaumen, feine, lebendige Säure, gute Nachhaltigkeit, mineralische Töne, hat etwas Griff, gute Substanz, saftiger, süßer Abgang.

"Makus Hofschuster - Weinplus"



Klassifizierung:	Lagenwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	edelsüß
Höhe des Weinbergs:	245m NN
Alkohol:	9% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Im heißen Jahr 2015 bot sich die Gelegenheit Süßweine von außergewöhnlicher Qualität zu erzeugen. Die warme Witterung im Herbst ließ die Reifegrade in die Höhe schnellen. Aufgrund des herausragenden Gesundheitszustandes der kleinen und lockerbeerigen Trauben entschlossen wir uns nach vielen Jahren wieder eine Riesling Auslese und erstmalig eine Riesling Beerenauslese zu erzeugen.

HERKUNFT - *Boden*

Weisenheim/Berg Sonnenberg

Kühler, gut durchlüfteter Nordhang auf gut 250 Metern Höhe. Geprägt durch einen kalksteinreichen Boden mit lehmigen Anteilen. Der vom Wald her wehende Wind trocknet die an kühlen Herbsttagen mit Tau benetzten Trauben. Das schnelle Abtrocknen der Beeren begünstigt den Gesundheitszustand der Trauben und ermöglicht eine späte Lese.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Selektive Lese per Hand in mehreren Durchgängen. Einmaischen und anschließendes Abpressen der Trauben bei niedrigem Pressdruck.