RIESLING AUSLESE

Dürkheimer Hochbenn

Nø. 42

2021

750 ML

Duft nach reifen Zitrusfrüchten sowie etwas Kern- und Steinobst mit zart floralen Nuancen. Saftige, reife 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 Grip, gute Substanz, sehr guter, saftiger, süßer Abgang.

Klassifizierung:	Lagenwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	edelsüß
Höhe des Weinbergs:	145m NN
Alkohol:	8.5% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Im Jahr 2021 bot sich die Gelegenheit diesen Süßwein 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 zu erzeugen.

HERKUNFT - *Boden*

Die Weinlage DÜRKHEIMER HOCHBENN befindet sich am nördlichen Ortsausgang Bad Dürkheim in Richtung Leistadt. Der nach Süd-Osten abfallende Hang bietet beste Bedingungen, wodurch die Rebstöcke einer optimalen Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden. Vom Pfälzer Wald und dem Spielberg begrenzt entsteht in der Lage Hochbenn ein ganz eigenes Mikroklima. Im südlichen Teil, nahe der Stadtgrenze, sind die Böden des Dürkheimer Hochbenn von Buntsandstein mit lehmigen & tonhaltigen Anteilen geprägt. Der nördliche Teil der rund 50 Hektar großen Lage wird dominiert vom Kalk.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Selektive Lese und anschließendes Abpressen der Trauben bei niedrigem Pressdruck.