



Prinz, Hallgarten Hendelberg Riesling trocken, VDP.Erste Lage, 2022, Rheingau BIO

Deutschland - Rheingau

Jahrgang 2022 - 0,7 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 27,86 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 19,50

Artikel: 2022 Hallgarten Hendelberg Riesling trocken VDP.Erste Lage Weingut Prinz

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Rheingau

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: VDP.Erste Lage

Erzeuger: Weingut Prinz

Rebsorte: Riesling

Beschreibung: „[...] Hervorragend waren die Weine schon immer, hauptsächlich dank ihrer Klarheit und Präzision. In der jüngeren Vergangenheit sind die Weine aber noch spannender und individueller geworden, ohne ihre Harmonie zu verlieren. [...] Sehr stark ist auch wieder der Hendelberg-Riesling, der eine tolle Würze zeigt, Grip besitzt und mit seiner guten Struktur mit den Großen Gewächsen mithalten kann.“ (Eichelmann)

Alkohol: 13%

Restzucker: 4,7 g/l

Säure: 7,2 g/l

Trinktemperatur: 11 - 14 °C

Auszeichnungen: James Suckling: 95 Punkte (Jg. 2022)

James Suckling: 95 Punkte (Jg. 2021)

Eichelmann: 91 Punkte (Jg. 2022)

Eichelmann: 92 Punkte (Jg. 2021)

Falstaff: 92 Punkte (Jg. 2021)

Herkunft: Die Trauben für diesen Wein stammen aus Parzellen, in denen Schiefer und auch etwas Quarzit vorkommt. Die Weinberge sind bei einer Hangneigung von bis zu 40 % nach süd- bis südwest ausgerichtet, sodass die Sonneneinstrahlung als ideal bezeichnet werden kann. Durch die gute Belüftung gerade der eher windoffenen Parzellen im oberen Hangbereich bleiben die Trauben lange gesund.

Die Böden sind oftmals flach- bis mittelgründig und sehr leicht erwärmbar. Der Schiefer nimmt tagsüber die wärmenden Strahlen der Sonne auf und gibt diese des nachts wieder an die Reben ab.

In Zeiten der Klimaerwärmung profitieren die höher gelegenen Weinberge mit ihren kargen, gesteinsreichen Böden und ihrer Exposition und Hangneigung mit einem idealen Mikroklima und längeren Hängezeiten.

Es entstehen Weine, die ein Höchstmaß an Mineralität und Finesse, Eleganz und Alterungsfähigkeit zeigen.

Weinbereitung: Die Trauben für diesen Wein waren bei der Ernte goldgelb und sehr reif. Nach der Ernte wurden die Trauben direkt abgepresst und 10 - 14 Wochen in Edelstahl spontan vergoren und bis März auf der Feinhefe belassen.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Weingut Prinz GbR

Produktdetails

Anschrift: Im Flachsgarten 5, 65375 Hallgarten

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 15.03.2024