

DREISSIGACKER

2009

HASENSPRUNG RIESLING TROCKEN

Die Lage

Für unsere Lagenweine werden nur aus den ältesten und besten Weinbergen die schönsten und reifsten Beeren selektioniert und behutsam verarbeitet. Die Eigenständigkeit traditioneller Rebsorten, verbunden mit unseren Böden und unseren Lagen, lassen Weine entstehen, die mit ihrem Ausdruck und ihrer Reife alle Besonderheiten ihrer Herkunft widerspiegeln.

Die Lage Hasensprung ist geprägt von einem mittelschweren Ton- Fersialitboden. Diese Bodenformation in Verbindung mit der späten Reife gibt dem Hasensprung Riesling seine charakteristische Würze.

Der Ausbau

Die Rieslingtrauben wurden von Hand in mehreren Schritten nach Reife geerntet und in Einheitsbehältern in das Weingut befördert. Um eine optimale Auslaugung der Aromastoffe zu gewährleisten, wurden die Beeren leicht angemahlen und für einige Stunden im eigenen Saft stehen gelassen. Der Saft vergor über ca. 14 Woche mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol. Nach 8 Monaten Hefelager, wurde der Riesling Ende Juni auf Flaschen gefüllt.

Der Wein

In der Nase Aromen von saftigen Pfirsichen, Aprikosen, Grapefruit und Honig. Im Gaumen zeigt sich die Einzigartigkeit des Hasensprung Rieslings: feine Mineralität, harmonische Säure und eine dezente Süße.

„Der Barocke. Der Riesling beeindruckt durch sein salzige Mineralität mit viel Würze. Facettenreich. erinnert an einen Waldspaziergang im Morgengrauen.“ – Michael Köhle, Sommelier Hugos Restaurant, Berlin

Vorhandener Alkohol:	13,5 %vol.
Gesamtsäure:	5,2 g/l
Restzucker	2,1 g/l
Trinktemperatur	10-12° Celsius