

# Weinpass

2009 HOCHBENN Riesling trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 14

**Amtl. Prüfnr.:** 516035901610

**Vorhandener Alkohol:** 12,5 %vol.

**Fruchtsüße:** 7,0 g/l

**Fruchtsäuren:** 7,1 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 21,2 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 10-12 ° Celsius

**beste Trinkreife im Jahre:** 2010



## Allgemeines:

Der Riesling ist die wohl wichtigste und bekannteste Rebsorte Deutschlands. Nirgendwo auf der Welt sind Rieslingweine frischer, fruchtiger und "knackiger" als bei uns. Die Lage Dürkheimer HOCHBENN ist ein Weinberg in prächtiger Südhanglage. Ein wunderbarer Ausblick auf das Städtchen Bad Dürkheim vollendet die weinbaulich perfekte Ausrichtung der Rebzeilen. Der Standort ist von Buntsandsteinsanden im Oberboden und Kalkstein im Untergrund stark geprägt - beide Mineralien beste Grundlage für wertvolle und ausdrucksstarke Rieslinge. Dieser insgesamt schwere, tiefgründige Boden verleiht dem Wein eine ungeheure Opulenz, der Wein bleibt jedoch zugleich ein saftiger, kräftiger Riesling, passend zu vielen (Pfälzer) Gerichten.

## Weinausbau & Reifung:

Aus der bereits im frühen Sommer ertragsreduzierten Rieslinganlage ernten wir die Trauben nur nach Vorselektion beschädigter und unreifer Trauben. Eine kurze Standzeit der Trauben führt zu einer verstärkten Freisetzung von Beerenaromen aus den Schalen. Eine schnelle Pressung und eine kontrolliert gekühlte Vergärung bei etwa 14° C vollenden die immense Fruchtintensität dieses Weines. Die natürliche Fruchtsüße rundet den vollen, saftigen Geschmack der Trauben vollends ab.

## Beschreibung des Geschmacks:

Ein kräftiger aber feiner Riesling wie aus dem Bilderbuch: Kräftige Noten von reifen Früchten wie Golden Delicious, Aprikose und Stachelbeere, gepaart mit einer mineralischen Fruchtsäure. Ein Dürkheimer Klassiker par excellence; kraftvoll, gelbfrüchtig und mineralisch.

## Trinkempfehlung:

zu deftigen (pfälzer) Gerichten, prächtiger Tischwein, zu gedünsteten Fisch, Geflügen, durch seine Aromenvielfalt auch zu asiatischen Speisen (Sushi)