



GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Fordernde Bedingungen, wenig Ertrag und viel Geduld bilden den Rahmen für die Kleinstauflage von den Rebstöcken auf der Henne. Weißer Schotter mit roten Eisenverwitterungen und ein hoher Kalkgehalt sind der Grundstein des charaktervollen Terroirweines für aufgeschlossene, interessierte Genießer. Die straffe Spannung und salzige Komponenten sind die Handschrift des kargen und minimalistischen Bodens.



Auf der Henne Riesling Reserve 2013 ^{92 A la Carte-Punkte}

Sorte: 100 % Riesling

Riede: Auf der Henne

Boden: weißer Schotter

Lese: selektive Handlese in mehreren Durchgängen

Verarbeitung: 18h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme.
Spontan vergoren im Stahltank

Ausbau: 10 Monate auf der Vollhefe

Analytik: 13,5 % vol., Restzucker 3,6 g/L, Säure 7,8 g/L

Optimale Genussreife: von 2014 bis 2024

Verkostnotiz: saftige, reife Fruchtnoten, Marille, Melone, Nektarine, am Gaumen gehaltvoller Wein mit dichter Struktur, saftige Frucht, Grapefruit im Finish, gute Länge (A la Carte 2014)

Speisenbegleitung: Riesling Auf der Henne ist durch seinen mineralischen Charakter ein idealer Begleiter zu Fisch- und Fleischgerichten. Exotische und Asiatische Gerichte unterstützt dieser Wein ebenso wie Sommersalate, Früchte und Käse.