

Riesling!

2019 Hermannsberg Niederhausen Riesling GG RESERVE

VDP.GROSSES GEWÄCHS

Wir schätzen die einzigartige Schönheit unserer Monopol-Lage Hermannsberg, die sich direkt vor dem Gutshaus erstreckt. Unsere GG Reserve Weine werden von Hand gelesen, nach einer kurzen Maischestandzeit spontan vergoren und dürfen danach zwei Jahre im Fass auf der Hefe reifen, bevor wir sie abfüllen und weitere 3 Jahre in unserem Keller zur Flaschenreife lagern. Der Hermannsberg GG RESERVE überzeugt durch seine tiefgreifende Vielschichtigkeit, die durch Aromen von kandierten Früchten abgerundet wird. In der Nase zeigt er eine kräftige und saftige Fülle mit hefigen Nuancen und dezenter Tabak-Note. Am Gaumen präsentiert sich eine straffe Säure, die durch eine leichte Reifearomatik abgerundet wird. Der Nachhall ist filigran und langanhaltend mit komplexer Mineralität und salzigem Finish.

Kalbs- oder Geflügelleber mit Salbei und Kartoffelpüree ist ein stimmiger Begleiter. Aber auch Gerichte, die mit viel Kräutern gekocht werden und eine kräftige Würze aufweisen, passen sehr gut, wie z.B. gegrillte Dorade an cremigen Risotto.

Herkunft: Keine 200m von der Kupfergrube entfernt, doch seine Böden und deren Charaktereigenschaften könnten nicht unterschiedlicher sein: Tonschiefer im Untergrund überweht von Löß. Melaphyr wurde vor über 100 Jahren während des Bergbaus in den Weinberg eingebracht.



Klassifikation
VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Alkohol
12,5 %

Geschmack
Trocken

Restzucker
4,8 g/l

Rebsorte
Riesling

Säure
7,7 g/l

Ertrag
30 hl/ha

Trinktemperatur
8-12 Grad

Ausrichtung der Lage
Süden

Trinkreife
sofort – 2041

Boden
Tonschiefer, Löss, Melaphyr

Neigung
Steillage

Art. Nr.: 192113

AP- Nr. 775005300520

EAN 750 ml: 4035384211939

EAN 6x750 ml: 4035384211984

GUT HERMANNSSBERG

Ehemalige Weinbaudomäne | 55585 Niederhausen-Nahe | Germany

Telefon + 49 (0) 67 58 -92 50-0 | Telefax + 49 (0) 67 58 -92 50-19

E-Mail info@gut-hermannsberg.de | Internet www.gut-hermannsberg.de | Facebook facebook.com/Gut-Hermannsberg