

2017 REITERPFAD „IN DER HOHL“ RIESLING GG VDP.GROSSES GEWÄCHS



WEIN

Seit dem Jahrgang 2014 produzieren wir in der VDP.Großen Lage „In der Hohl“ wieder ein VDP.Großes Gewächs. Die lange Pause rührte daher, dass der gesamte Reiterpfad (mit Ausnahme unserer Parzelle im Hofstück) erst 2004 wieder neu bestockt wurde und wir den Rebstöcken die nötige Zeit geben wollten, um sich tief in den Boden hinunterzuarbeiten und Trauben mit Terroircharakter zu produzieren. Der Most wurde in einem Stückfass und einem gebrauchten Tonneaux vergoren und gereift und im November 2018 auf die Flasche gebracht.

BODEN

Vor Millionen von Jahren kam es dort, wo sich heute die Westgrenze unserer Weinberge befindet, zu einem gewaltigen Einbruch der Landschaft, der Rheingrabenbruch. Schicht auf Schicht lagerte hier das Meer seine Sedimente ab. Als sich im Äonen später die Berge der Haardt an dieser Stelle erhoben, kam eine kalkhaltige Sedimentscholle zu Tage, die heute die einzigartige Bodenbeschaffenheit bestimmt. Weiterhin ist es das Mikroklima, das den Wein so besonders werden lässt. In Süd, West und Nord schützen Sandsteinmauern bzw. Bebauungen den Weinberg. Dieser Schutz wirkt sich zweifach positiv auf den Wein aus. So schützen die Mauern den Weinberg gegen Spätfröste und sorgen ebenso im Sommer für eine natürliche Beschattung, die dazu beiträgt, dass ein markantes Merkmal des Reiterpfads seine subtile Säurestruktur ist.

ERNTE

Selektive Handlese in der dritten Oktoberwoche.

ERTRAG

ca. 30 hl/ha

AUSBAU

Schonende Gärung und Ausbau zu anteilig im Stückfass und Tonneaux ohne Schönung oder anderen technischen Maßnahmen.

LAGERFÄHIGKEIT

bis 2035

ESSENSEMPFEHLUNG

Idealer Begleiter für dunkles Fleisch mit süßlich komplexen Saucen sowie scharf gebratenes Rindfleisch mit opulent nussig, cremigen Beilagen.

TRINKTEMPERATUR

ca. 10-12°C

ALKOHOL

12,5 Vol. %

SÄURE

6,2 g/l

RESTZUCKER

0,4 g/l

ARTIKELNUMMER

1778

