

2023 SCHÖNHELL RIESLING trocken

VDP.GROSSES GEWÄCHS® - BIO



APRIKOSE – PFIRSICHLÜTE – FEUERSTEIN

Der Feingeist: verfängt mit seiner ersten Verspieltheit, um dann für seine Tiefgründigkeit zu begeistern. Eine gute Portion rieslingtypischer Aprikose im Duft und am Gaumen fügt sich in die straffe, kühle und dennoch cremige Struktur, auf der Feuerstein und Salzigkeit aufeinandertreffen. Der Wein wirkt dicht verwoben und hat einen guten Grip. Heute schon offen, aber mit viel Reifepotential ausgestattet.

In der VDP.GROSSE LAGE® Schönhell auf 200 bis 220 Metern Höhe wachsen die Rieslingtrauben für diesen Wein. Durch die Kühle der Lage und die herausfordernden, durchlässigen Böden (Tonmergel & Quarzsand) entstehen hier kleinbeerige Trauben, was dem Wein viel phenolische Struktur und Reifepotenzial verleiht. Die Erträge sind mit unter 50 hl/ha niedrig. Die Trauben werden hochreif von Hand gelesen, vergären spontan im Holzfass (Halbstück) und reifen lange auf der Feinhefe. Die VDP.GROSSE LAGE® gelten als die Grand Crus, also die besten Weinbergslagen Deutschlands. 100% ökologisch und vegan.

BEGLEITUNG

Mit seiner cremigen Straffheit passt der SCHÖNHELL RIESLING gut zu Gerichten wie Reh, Kalbsragout oder einem Pilzrisotto.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSES GEWÄCHS®	Säure:	5g/l
Weinlage:	HALLGARTEN SCHÖNHELL	Restsüße:	1,40g/l
Bodenart:	Tonmergel, tertiärer Mergel, Quarzsand	Alkohol:	12,50% Vol.
		Trinktemp.:	10-12°C



WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 22 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie ausgebaut wurden.