

2023 HASSEL RIESLING trocken

VDP.GROSSES GEWÄCHS® - BIO



APFELSCHALE – GETROCKNETE ZITRONE – ERDE

Der Edle: überzeugt mit höflichem Understatement von seinen Qualitäten. Sehr fest und dicht entwickelt er im Duft subtile Präsenz mit Aromen von Apfelschale. Am Gaumen strukturiert die reife Säure gepaart mit einem guten Grip. Getrocknete Zitronen, Apfel und etwas Pfirsich bilden den zurückhaltenden Fruchtkern. Erdige Mineralität zeugt von seiner Herkunft. Ein Wein, dessen Charme sich mit Reife noch verstärkt.

Auf kargen, steinigen Böden mit wasserspeicherndem Lösslehmuntergrund wachsen die Rieslingtrauben für den HASSEL RIESLING. Die zu den als VDP.GROSSE LAGE® zu den besten Weinbergen Deutschlands zählende HASSEL liegt oberhalb von Hattenheim mit direktem Blick auf den Rhein. Die Trauben werden hochreif von Hand gelesen, die Erträge liegen mit unter 50 hl/ha niedrig. Spontan vergoren, werden die HASSEL Rieslinge ein bis zwei Jahre im großen Holzfass ausgebaut. 100% ökologisch und vegan.



BEGLEITUNG

Mit einer festen Struktur sucht der HASSEL RIESLING nach Salz oder Umami, beispielsweise in japanischen Gerichten, Kräuterschwein, aber auch in der experimentellen Küche.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSES GEWÄCHS®	Säure:	6g/l
Weinlage:	HATTENHEIM HASSEL	Restsüße:	1,60g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,00 % 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.