

# 2023 HALLGARTEN SCHÖNHELL RIESLING Auslese

## VDP.GROSSE LAGE® - BIO



EXOTISCH – VIBRIEREND – VIELSCHICHTIG

Der Konzentrierte: Entführt Schluck für Schluck in neue aromatische Gefilde. Süß natürlich, aber ohne zu beschweren, glockenhell und vielschichtig, mit einem Früchtekorb voll von gelben Früchten wie Pfirsich, Mirabelle und Aprikose vibriert der SCHÖNHELL RIESLING in sich. Feine Mineralität zeugt von seiner Herkunft. Der Wein ist dicht und viskos - mit einer Länge, die nicht enden will.

In den etwas höher gelegenen Weinbergen der VDP.GROSSEN LAGE® Schönhell wachsen die Reben auf sandigen, tonmergeligen Böden. Die Böden sind recht wasserdurchlässig, so dass die Reben um das kostbare Nass kämpfen. Das Ergebnis sind kleinbeerige Trauben mit einer hohen Aromakonzentration im Most. Dieser Effekt wird bei der Riesling Auslese durch die längere Hängezeit noch verstärkt. Die hochreifen Trauben werden von Hand gelesen, selektiert und dann im Stahltank spontan vergoren und durch Kühlung gestoppt. 88 Gramm Zucker pro Liter Wein sind das Ergebnis, dem die 9 Gramm Säure eine tolle Spannung verleihen. 100% ökologisch und vegan.



### BEGLEITUNG

Die Auslese ist ein idealer Dessertwein, passt hervorragend zu fruchtigen Desserts, gereiftem Käse und Gänseleber.

### FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,38Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSE LAGE®	Säure:	9g/l
Weinlage:	HALLGARTEN SCHÖNHELL	Restsüße:	88,20g/l
Bodenart:	Tonmergel, tertiärer Mergel, Quarzsand/Buntschiefer	Alkohol:	10,50% 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 den 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 20 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 angebaut wurden.