

Gut Hermannsberg Schlossböckelheimer Riesling trocken

Vitt Vin som är torrt, friskt & fruktigt

Torr, ren, frisk, saftig fruktig smak med tydlig mineralkaraktär, nyansrik eftersmak.

Tyskland, Nahe

Riesling 100 %

Gott att dricka nu, kan lagras upp till 5 år



Gut Hermannsberg Schlossböckelheimer Riesling trocken

Vitt Vin som är **torrt, friskt & fruktigt** Vinifikation

Druvorna till vinet skördas för hand och pressas varsamt. Musten får jäsa vid låg temperatur på rostfria ståltankar. Vinet lagras sedan flera månader tillsammans med sin jästfällning på ståltank och för de högre kvaliteterna på stora ekfat.

Övrigt

Detta är andravinet från vingården

Schlossböckelheimer Kupfergrube. Det är en brant och extremt stenig vingård i ett perfekt söderläge som nästan helt saknar jord. Vingården skapades 1902 av en tidigare koppargruva. Berget är vulkaniskt och består av porfyr och melafyr. Vinerna utmärks av en elegans och renhet och stor nyansrikedom.

Om producenten

Gut Hermannsberg grundades i början på 1900-talet som en Kejsarlig Preussisk mönsteregendom i distriktet Nahe. Syftet var att etablera ett förebild som skulle utveckla vinodlingen i området, bland annat genom att bistå mindre privata odlare med den främsta expertisen. Det tidigare namnet Staatliche Weinbaudomäne Niederhausen Schlossböckelheim berättar om det geografiska läget mellan två byar. I ett naturskönt läge på några steniga och mycket branta sluttningar skapades här några av Tysklands finaste vingårdar. Längre producerades här legendariska viner i statlig regi men 1998 privatiserades egendomen. 2009 såldes egendomen ännu en gång till de nuvarande ägarna och både namn, etikettdesign och vinkvalitet fick sig ett rejält lyft.