

## Riesling!

### 2017 Hermannsberg Riesling GG “Late Release” – Niederhausen VDP.GROSSES GEWÄCHS

Es ist kaum vorstellbar, dass ein trockener Weißwein eine solch aufregendere Balance haben kann, wie wir Sie beim Hermannsberg GG 2017 erleben. Trotz des tiefweißen Fruchtcharakters, ist es die Kraft und die minzige Frische, die den superlangen Abgang ausmachen. Obwohl dieses Meisterwerk aus unserer Monopollage Hermannsberg über genügend Tannine und Säure verfügt, um ihm eine sehr lange Lebensdauer zu verleihen, liegt diese Struktur fast vollständig unter der Grenze der direkten Wahrnehmung, sodass der Gesamteindruck eine nahtlose Harmonie darstellt. Dieser GG ist bereits für einen unserer größten Trockenweine im Alter von nur zwei Jahren geöffnet und kann vor dem Servieren dekantiert oder großzügig belüftet werden.

**Kalbs- oder Geflügelleber mit Salbei und Kartoffelpüree ist ein stimmiger Begleiter. Aber auch Gerichte, die mit viel Kräutern gekocht werden und eine kräftige Würze aufweisen, passen sehr gut, wie z.B. gegrillte Dorade mit mediterranem Gemüse.**

**Boden:** Die Böden der Südlage Niederhäuser Hermannsberg sind sonnig gelegen und eiszeitlich geprägt. Das Ausgangsgestein ist Tonschiefer, von Löss überweht. Melaphyr wurde vor über 100 Jahren während des Bergbaus in den Weinberg eingebracht. Hier wachsen Trauben, die markante Weine mit vielschichtigem Aroma ergeben.



Klassifikation <b>VDP.GROSSES GEWÄCHS®</b>	Alkohol <b>13,0 %</b>
Geschmack <b>Trocken</b>	Restzucker <b>5,3 g/l</b>
Rebsorte <b>Riesling</b>	Säure <b>8,1 g/l</b>
Ertrag <b>30 hl/ha</b>	Trinktemperatur <b>8-12 Grad</b>
Ausrichtung der Lage <b>Süden</b>	Trinkreife <b>sofort – 2038</b>
Boden <b>Tonschiefer, Löss, Melaphyr</b>	
Neigung <b>Steillage</b>	

Art. Nr.: 172113

AP- Nr. 775005300519

EAN- Code Flasche: 4035384211731

EAN- Code Karton: 435384211786