

HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2017 Riesling – VOM MUSCHELKALK – trocken

Jahrgang: 2017
Rebsorte: Riesling
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 12,5% vol.
Säure: 7,6g/l
RZ: 4,7 g/l



Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

Der Wein entstand im Weinberg:

Nach ca. 12 Stunden Maischestandzeit wurden die selektionierten Trauben dann schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 36 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most mit natürlichen Hefen im Edelstahltank bei Temperaturen zw. 14 – 18 ° C, Gärdauer ca. 13 Wochen. Der Wein lagerte dann für 6 Monate auf der Feinhefe, um ihm mehr Struktur und Cremigkeit zu geben.

Geschmackbeschreibung:

Unser „kleiner Hundertgulden“ stammt von jüngeren Rieslingreben, die auf dieser von Muschelkalk geprägten Top-Lage wachsen. Er schmeckt nach getrockneten Aprikosen und macht mit Salzigkeit, Extrakt und Würze Druck am Gaumen. Seinen besonderen Charakter verdankt er dem Korallenriff, das hier während des Tertiärs die Böden prägte.

Trinkempfehlung:

Passt super zu kräftigem Fleisch und geräucherten Fisch