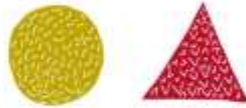


HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2017 Riesling trocken

Jahrgang: 2017
Rebsorte: Riesling
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 12,0% vol.
Säure: 7 g/l
RZ: 3,5 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 schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 30 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most im Edelstahltank bei Temperaturen zw. 14 – 18 ° C, Gärdauer ca. 12 Wochen. Der Wein lagerte dann für rund 5 Monate auf der Feinhefe. Das gibt ihm seine Struktur und feine Cremigkeit.

Geschmackbeschreibung:

Trauben vom rotliegender Schiefer am "Roten Hang" und Kalkböden rund um Appenheim vereinen sich in unserem Gutsriesling zu Mineralität und Würze. Er duftet nach getrockneten Aprikosen und besitzt die feingliedrige, rassige Eleganz einer Balett-Tänzerin.

Trinkempfehlung:

Passt prima zu Spargel und Sommer-Salaten, begleitet super Geflügelgerichte