

DIE REGION

Der **Rheingau** zählt zu den schönsten und kleinsten Weinbaugebieten in Deutschland. Der Riesling nimmt dort mit über 90 % Anteil eine Sonderstellung ein. Auch klimatisch hat der Rheingau einige Besonderheiten zu bieten. Er liegt an der einzigen Strecke, die der Rhein auf seinem Weg zum Meer von Ost nach West zurücklegt, so dass die Weinberge genau nach Süden ausgerichtet sind. Der majestätisch fließende Rhein ist auch klimatischer Faktor, da die gewaltige Wasserfläche mäßigend auf große Kälte wie auf außerordentliche Hitze wirkt. Die Hallgartener Jungfer liegt auf bis zu 200 Meter Höhe und ist perfekt besonnt. Gleichzeitig bieten die kiessandigen Quarzitböden einen hervorragenden Wasserabzug, wegen dem die Trauben auch in feuchten Jahren lange gesund bleiben und so vielschichtige Rieslinge mit feiner Frucht, pikanter Säure und einer guten Lagerfähigkeit entstehen.



Dirk Würtz,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Die Geschichte von **Heyl zu Herrnsheim** reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück, wo das alte Weingut von Wormser Mönchen gegründet wurde. Nicht nur, dass 1833 im Sog des Siegeszuges des Champagners hier einer der ersten Sekte Deutschlands erzeugt wurde, auch mit dem Wirrwarr um die vielen Lagennamen machte man hier ein Ende und schrieb nur noch die allerbesten Lagen auf das Etikett. Im 18. Jahrhundert gelangte das Weingut in den Besitz der Familie Lauteren, bis es im Jahr 1909 von der Familie von Heyl übernommen wurde. Bahnbrechend war zu Beginn der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts der radikale Schritt zum biologischen Weinbau, womit der damalige Leiter Peter von Weymar zu den Pionieren des Bio-Weinbaus in Deutschland zählt. Seit vielen Jahren gehören die Weine des renommierten Betriebes zu den beständigen Größen der deutschen Weinkultur. Seit 2006 knüpft die Familie Meyer mit ihrer Leidenschaft für Wein an diese Tradition an. Mit dem Önologen Dirk Würtz führt sie den Namen Heyl zu Herrnsheim mit höchsten Qualitätsansprüchen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS RHEINGAU

Rheingau bedeutet **Riesling**. Die südlich ausgerichteten Hänge und die Reflektion des Lichtes vom Rhein schaffen beste Voraussetzungen für perfekt ausgereifte Trauben. Auf den Schieferböden erhalten sie zudem die so begehrte feine Mineralität. Viele der Lagen sind steil, so dass die Arbeit im Weinberg von Hand geleistet werden muss. Die so entstehenden Rieslinge zeichnen sich aus durch Eleganz, Finesse, vielschichtig tiefe Aromen und eine dichte Struktur. Einige Lagen eignen sich auch für den Anbau von **Spätburgunder**, der sich hier durch besondere Feinheit auszeichnet. Die Mengen sind gering, aber sehr gefragt.

2020 HALLGARTEN JUNGFER RIESLING ALTE REBEN

Trocken, Rheingau, Heyl zu Herrnsheim Weinkellerei

WEINBESCHREIBUNG

Die als Große Lage klassifizierte Hallgartener Jungfer befindet sich am Ostende der Hallgartener Gemarkungen. Die kegelförmige Senke schützt die Reben vor kaltem Wind, die nach Süden und Südwesten geneigten Weinberge werden gut besonnt und der hohe Quarzanteil im Boden speichert die Wärme. Dieses Terroir ist ausschlaggebend für spritzigen und gehaltvollen Charakter der Rieslinge. Der von Heyl zu Herrnsheim zeigt aromatische **Steinobstnoten** und **würzige Mineralität**, die am Gaumen von einer angenehmen Säure umspielt werden. Ein hochklassiger, typischer Rheingauer Riesling, der sich gut balanciert und anhaltend im Geschmack präsentiert.

WEIN-KATEGORIE »EMPFEHLUNG«

Die Weine von Heyl zu Herrnsheim haben noch mal gewonnen seit der Önologe und Innovator Dirk Würtz dort die Regie übernommen hat.



Riesling



2028



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der trockene Riesling ist ein guter Essensbegleiter, er passt zu Fischgerichten, zu Gratin und Gemüse-Quiche, aber auch zu hellem Fleisch vom Grill, wie Steaks oder Hühnchenspieße.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
