



Riesling »Heerkretz« GG

Wagner-Stempel

Die HEERKRETZ ist eine der höchsten und kältesten Lagen Rheinhessens. Ihre kargen und sauren Rhyolithböden markieren eine Schnittstelle der Geologie, die sich stilistisch im Wein niederschlägt, der hier signifikant anders ausfällt als im Wonnegau oder in Nierstein. Im HEERKRETZ muß der Riesling oft bis weit in den Oktober hinein ausreifen können. Deshalb fällt er hier besonders rassig, kühl und schlank aus, salzig in der Mineralität, dicht in Extrakt und Konzentration und unnahbar in Kraft und Wirkung. Ein Riesling aus der HEERKRETZ kennt keine Frucht. Hier herrscht ungestüme, steinige Würze im Glas.

Die HEERKRETZ greift fest zu am Gaumen. Unnahbar und unentwickelt. Unverkennbare Persönlichkeit der Lage, die im Wein massiv fordert. Wahnsinn ihre tiefgründige Kräuterwürze, ihre bissig steinige Mineralität, ihre herbe Phenolik, die ein ganz eigenes, ungewohnt körniges Mundgefühl bewirken. Die Struktur ist hier so anspruchsvoll und fordernd, daß der Duft des Weines keine Rolle spielt. Rauchiger Stein agiert im Mund, ätherisches Menthol und Eukalyptus mischen sich mit Wiesenkräutern und iodigen Noten, die an Algen und Austern erinnern. Wein wird zu Stein. Schlanke straffe Wirkung ersetzt jede Art von Körper. Ganz schön anstrengend dieser Riesling, aber genau deshalb so spannend. Bricht aus jeder Norm aus, wagt Eigenart und reflektiert seine Lage so radikal, daß er verwirrt und verunsichert. Einer der großen Lagen-Rieslinge Deutschlands.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 2,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Porphy
Besonderes: Zertifiziert Naturland®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,1

0,75l
DRH20511



www.weinhalle.de