



2016

## Riesling »Höllberg« GG

Weingut Wagner-Stempel

Ein großes Gewächs, das konstant und zuverlässig zu den größten hierzulande gehört, ist die Lage HÖLLBERG im Besitz von Daniel Wagner. Sie ist durch vulkanisches Gestein geprägt, ist eine wärmere, weil südlich ausgerichtete Lage, die von zahlreichen Trockenmauern durchzogen wird, und ihre Weine fallen kraftvoll und dicht aus, besitzen eine ausgeprägte Mineralität bei milderer Säure und wirken intensiv fruchtbetont, ohne »fruchtig« zu sein, im Duft von tiefgründig würzigen Adern durchzogen.

2016 war kein einfaches Jahr für Daniel Wagner. Der HÖLLBERG des Jahrgangs aber ist famos ausgefallen. Schlanker als üblich, mit feiner, filigraner, weniger prägnanter Säure im Fluß. Er wirkt deshalb füllig und cremig im Schmelz am Gaumen, besitzt dichten Fruchtextrakt und schmeichelt seinem Genießer, wie er es bislang eher selten tat. Ein schon jung gut zugänglicher HÖLLBERG, der nach exotischem Obst duftet und nach reifen Zitrusfrüchten. Er setzt im Mund pikant salzige Mineralität frei, wie sie für die Siefersheimer Vulkanböden typisch ist. 2016 ist also weniger ein kraftvoll muskulöser HÖLLBERG, als vielmehr ein sehniger, feingliedriger und saftiger, dessen Potential eine große Zukunft verspricht. So charaktervoll und vielschichtig muß ein Großes Gewächs schmecken.

Alkohol: 13.0 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 3,9 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Porphyr

Besonderes: Zertifiziert Naturland®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,2

0,75l

**29,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DRH16510



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)