



2014

## Riesling »Höllberg« GG

Weingut Wagner-Stempel

Souverän scheint Daniel Wagners Großes Gewächs vom »Höllberg« über den Herausforderungen des Jahrgangs zu stehen. Beweis für die enorme Arbeit, die hinter der Qualität einer solchen Weinpersönlichkeit steckt. Ein großes Gewächs, aber eher ein stiller Zeitgenosse. Einer, der nicht gleich »Hier!« schreit im Glas. Die Exotik des Porphyrs, gelb in der Tönung der Aromatik, für den kühlen Jahrgang erstaunlich reif und schon ziemlich charmant und offen im Zugang. Pfirsich, Aprikose und Orangeat, man ahnt die nahe Nahe, aber auch, typisch für den Porphyr, Minze und getrocknete Sommerkräuter mit deutlich gelben floralen Akzenten. Auf der Zunge animierend säuerlich und saftig zugleich. 8,3 Gramm Säure bei 27 Gramm Extrakt und 5,5 Gramm natürlichen Restzuckers, Beweis für echte spontane Vergärung und ideale Werte für eine vielversprechende Zukunft. Die sichert der pH-Wert mit 3,2 souverän ab.

»Höllberg« präsentiert sich 2014 reifer, zugänglicher, wärmer und opulenter als »Heerkretz«. Ganz anders als der vermeintlich große Bruder also, der ansonsten eher ein Zwilling ist. Fast schon trinkfröhlich agiert »Höllberg« dieses Jahr mit vibrierend lebendigem Mundgefühl, spannend nackig und entwaffnend ehrlich. Man ahnt die Weinbereitung nicht, hier wurde also weder getrickst noch »korrigiert«, hier geht es faszinierend pure Natürlichkeit. Kristallin im Duft, steinig frisch im Geschmack, gewürzt mit versöhnlich exotischen Obst- und Fruchtaromen. Trotz kühlen Jahrgangs wirkt »Höllberg« warum und freundlich. Herkunft, Jahrgang, Arbeit und Intention des Winzers machen hier exemplarisch den Einfluß des ominösen »Terroirs« spürbar. Ein besonderer Wein besonderen Entwicklungspotentials, der stets im Schatten seines Bruders steht, was er auch in diesem Jahrgang wieder nicht verdient hat. Mutig eigenwillig und selbstbewußt steht er im Glas, nur eben anders, und harrt der Dinge, die da kommen. »Höllberg« steht für Größe vom Rande Rheinhessens, die zu entdecken sich lohnt.

Alkohol: 13.0 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2023+

Restzucker: 5.5 g/l

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Porphyr

Besonderes: Zertifiziert Naturland®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Nein

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,2

0,75l

**29,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DRH14510



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