

TASTING-HEFT

Bodenhaftung und Wein-Höhenflüge
Fachveranstaltung „Boden- und Weindiversität“ #3



Montag, 26. Juni 2017

**für Gastronomie, Sommeliers,
Weinakademiker,
Fachhandel und Winzer**

Foto: Dr. Ernst Spies, Landesamt für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz

PROGRAMM TAG 1

Oppenheim, 26. Juni 2017

MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN


Rheinhesse
DIE WEINE DER WINZER

 Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinhesse-Nahe-
Hunsrück

Fachveranstaltung

„Boden- und Weindiversität“ #3

Der Boden prägt maßgeblich die sensorischen Eigenschaften und die Qualität des Weines, der auf ihm gewachsen ist. Aber welche Rolle spielt der Winzer in dem Prozess, den Boden sensorisch im Weinglas erfahrbar, transparent zu gestalten. Welchen Einfluss nehmen Weinbauliche Maßnahmen, der Klimawandel und kellerwirtschaftliche Aspekte bei der sensorischen Ausprägung des Terroir. Zur dritten Vortrags- und Exkursionsveranstaltung dieser Art für Gastronomie, Sommeliers, Fachhandel, Handel und Winzer, die sich intensiv diesem Thema widmet, lädt das DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Rheinhessenwein e.V. und die GENUSS Werkstatt Köln vom 26. – 27.6.2017 nach Oppenheim ein. Experten aus Bordeaux, Geisenheim, Neustadt, Würzburg, der Schweiz und des Landesamtes für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz, sowie Spitzenwinzer mit ihren Gewächsen, versuchen die Zusammenhänge von Boden- und Weindiversität näher zu beleuchten.

Veranstaltungsort Aula des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) -
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Wormser Straße 111, D-55276 Oppenheim

PROGRAMM

Montag, 26. Juni 2017

Eröffnung

9:45 Begrüßung Otto Schätzel | Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum - Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Block 1: Klima- und Bodeninformation | 10:00 -13:00 Uhr

10:00 **Mögliche Einflüsse des Klimawandels auf die Terroirausprägung**
Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Hochschule Geisenheim University

10:50 **Understanding and managing of different terroirs**
Prof. Dr. Cornelis Johannes (Kees) van Leeuwen (Viticulture Manager of Château Cheval Blanc), Bordeaux

11:30 **Wie bestimmt das Terroir die Mineralität?**
Jean-Claude Hofstetter, Geologe, Schweiz

11:50 **Versuch einer sensorischen Definition von „Mineralität“**
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Institut für Weinbau und Oenologie, DLR - Rheinland-Pfalz

Mineralität | Salzigkeit | Säure - Verkostung verschiedener Einflussfaktoren
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln (Tasting)

Mittagspause von 13:00 - 14.00 Uhr

Block 2: Der Einfluss von Terroir | 14:00 - 15:45 Uhr

14:00 **Silvaner und Terroir – welcher Einflussfaktor prägt einen Wein am stärksten?**
Hermann Mengler, Bezirk Unterfranken, Leiter Fachberatung Kellerwirtschaft und Kellertechnik (Tasting)

14:45 **Klassifikation von Weinbergsböden - Großmaßstäbige Weinbergsbodenkarte von Rheinland-Pfalz**
Dr. Ernst-Dieter Spies, Landesamt für Geologie und Bergbau Mainz

15:00 **Muscadet und Terroir | Wie transparent ist Terroir nach 14 Jahren?**
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR-Rheinland-Pfalz und Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln, Bernd Kreis, Stuttgart

15:10 **Riesling und Terroir: Wie transparent ist das Terroir bei gereiften Weinen in der Spitze? (Tasting)**
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR-Rheinland-Pfalz und Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln
Daniel Wagner, Agnes Hasselbach

Kaffeepause von 15.45 – 16.15 Uhr

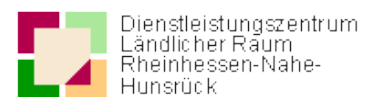
Block 3: Der Einfluss von Terroir | 16:15 - 18:00 Uhr

- 16:15 **Kellerwirtschaftliche Akzentuierung von Terroir**
Maischestandzeiten | Maischegärung | Natural wines | Orange Wines | Quevris
Prof. Dr. Monika Christmann, OIV Präsidentin, Hochschule Geisenheim University
- 17:00 **Impact of different terroirs on the dynamics of microorganisms during spontaneous fermentation (EU-Microwine Project) - (Verkostung)**
Kimmo Sirén, Finnland, Institut für Weinbau und Oenologie, DLR - Rheinlandpfalz
- 17:30 **Welche Parameter können das Terroir bei Weißwein maskieren? (Verkostung)**
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR – Rheinlandpfalz und Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln
- 18:00 **Ende der Nachmittagsveranstaltung**

Block 4: Terroir'istische Entspannung | 19.00 – 0.00 Uhr

Bezug der Hotels, Quick Check in!

- 18:00 **APERRO und Check'in out MAXIME HERKUNFT RHEINHESSEN**
⇒ Die Winzer der Maxime Herkunft Rheinhessen präsentieren ihre Ortsweine geographisch geordnet. Neben den unterschiedlichen Böden spielt das Klima eine ganz entscheidende Rolle.
- 19:00 **Angrillen mit Terroir-Würsten ...und Rendezvous mit den Rieslingen der MAXIME HERKUNFT RHEINHESSEN und individuellen Terroirweinen**
- Terroir'istisches Get together** ⇒ **Teile Deinen Lieblings-Terroirwein mit anderen Teilnehmern!**
⇒ Jeder Seminar-Teilnehmer bringt seinen persönlichen Terroir-Favoriten in flüssiger Form als Probe mit



ZWIESEL KRISTALLGLAS



Montag, 26. Juni 2017

TASTING-LISTE

Block 1 ⇒ Klima- und Bodeninformation

Wie bestimmt das Terroir die Mineralität?

3 Lagen | 1 Winzer | Gleiche Vinifikation

Jean-Claude Hofstetter, Geologe, Schweiz

- 1.1 2016 **OBRECHT MONOLITH Pinot Noir EICHHOLZ (Gemeinde Jenins)**
Weingut Obrecht, Francisca & Christian Obrecht, Jenins, Graubünden, Schweiz

STECKBRIEF:

Restzucker: 0 g/l

Säure: 6.5 g/l

Alkohol: 12.8 % Vol.

Gestein: Ruchbergsandstein (Arkosesandsteine, Sandkalke und Kalkbrezien)

Boden: Flysch-Schuttfächer mit meist tafeligen Gesteinsbruchstücken (sandige und tonige Kalkschiefer sowie Sandsteine) in einer lehmigen Grundmasse (Tonanteil gering bis mittel), mittel- bis tiefgründig

Alter der Reben: 39 Jahre (Schweizer Klon 2/45)

Ertrag: 38 hl/ha

Ausbau: Spontan vergoren 20% Ganztrauben im 15 HL Holzgärbottich. Ausbau 12 Monate im Barrique (diverse Hersteller Burgund/ Schweiz), 30% Neuholz, unfiltriert.

Traubengut: Biodynamisch nach Demeter (in Umstellung seit 2013)

- 1.2 2016 **OBRECHT MONOLITH Pinot Noir SELVI (Gemeinde Malans)**
Weingut Obrecht, Francisca & Christian Obrecht, Jenins, Graubünden, Schweiz

STECKBRIEF:

Restzucker : 0 g/l

Säure: 6.5 g/l

Alkohol: 12,8 % Vol.

Gestein: Gandawaldflysch (dunkle Kalke, Tonschiefer, untergeordnet Sandsteine und Konglomeratbänke)

Boden: Flysch-Schuttfächer mit meist tafeligen Gesteinsbruchstücken (sandige und tonige Kalkschiefer sowie Sandsteine) in einer lehmigen Grundmasse (Tonanteil mittel), mittel- bis tiefgründig

Alter der Reben: 40 Jahre (Schweizer Klon 10/5)

Ertrag: 38 hl/ha

Ausbau: Spontan vergoren 20% Ganztrauben im 15 HL Holzgärbottich. Ausbau 12 Monate im Barrique (diverse Hersteller Burgund/Schweiz), 30% Neuholz, unfiltriert.

Traubengut: Biodynamisch nach Demeter (in Umstellung seit 2013)

1.3 2016 **OBRECHT MONOLITH Pinot Noir BOVEL (Gemeinde Malans)**
Weingut Obrecht, Francisca & Christian Obrecht, Jenins, Graubünden, Schweiz

STECKBRIEF:

Restzucker: 0 g/l

Säure: 6.5 g/l

Alkohol: 12.8 % Vol.

Gestein: Sandkalke und Phyllite unbestimmten Alters

Boden: Flysch-Schuttfächer mit meist tafeligen Gesteinsbruchstücken (sandige und tonige Kalkschiefer sowie Sandsteine) in einer lehmigen Grundmasse (Tonanteil mittel bis hoch), mittel- bis tiefgründig

Alter der Reben: 54 Jahre (Schweizer Klon 10/5)

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: Spontan vergoren 20% Ganztrauben im 15 HL Holzgärbottich. Ausbau 12 Monate im Barrique (diverse Hersteller Burgund/ Schweiz), 30% Neuholz, unfiltriert.

Traubengut: Biodynamisch nach Demeter (in Umstellung seit 2013)



Mineralität | Salzigkeit | Säure

Verkostung verschiedener Einflussfaktoren

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR-Rheinpfalz und Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln

2.1 2015 2015er Wehyerer Pfarrgarten, Riesling Spätlese trocken
Weingut Möwes, Wehyer, Pfalz



STECKBRIEF:

Restzucker: 5,6 g/l

Säure: 9,0 g/l

pH-Wert: 2,95

Alkohol: 13,0 % Vol.

Lage: Einzellage Wehyerer Pfarrgarten, ehemaliger Gewannenname, 7 Jahre alte Anlage, Flachbogen, nur sonnenabgewandte Seite entlaubt

Gestein/Boden: Granitverwitterungsboden

Alter der Reben:

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Ertragsreduzierung auch wegen Hitze und Trockenstress in 2015 in der Lage, Handlese, 6 Stunden Maischestandzeit, 24 Stunden Absitzen lassen, Vergärung mit Fermicru VB1 Hefe, Gärdauer 2 ½ Wochen, bleibt bis März auf der Vollhefe. In einem Arbeitsgang abgestochen und filtriert, 2 Wochen später gefüllt.

2.2 2016 **Alvarinho "Granit"**
Quinta de Soalheiro, Minho, Portugal



STECKBRIEF:

Restzucker:

Säure: 6,7 g/l

pH-Wert: 3,3

Alkohol: 12,5 % Vol.

Lage: Kleine Rebflächen auf Granitböden mit über 250 Meter Meereshöhe, spezielles Mikroklima der Subregionen Monção und Melgaço im äußersten Norden Portugals.

Ausbau: Die Trauben (ausschließlich Alvarinho) werden manuell in kleinen Kisten gelesen und unverzüglich in den Keller gebracht. Nach dem Pressen wurde der Most 48 Stunden vorgeklärt, die Gärung erfolgte unter höheren Temperaturen (22°C) als üblich in Edelstahltanks und mit eigens selektionierten Hefen. Der Wein blieb danach auf der Feinhefe, wurde aufgerührt und schließlich auf Flaschen gefüllt. Kein BSA.

Gestein/Boden: Granit

Rebsorte: 100% Alvarinho

Alter der Reben: 20 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: im Stahltank

2.3 2016 **Alvarinho "Classic"**
Quinta de Soalheiro, Minho, Portugal



STECKBRIEF:

Restzucker: 3 g/l

Säure: 6,0 g/l

pH-Wert: 3,17

Alkohol: 12,2 % Vol.

Lage: Die nördlichste Vinho Verde Subregion Moncao e Melgaco liegt auf einer Höhe von 100 - 200 Meter NN. Sie wird von einer Bergkette geschützt und bietet damit perfekte Bedingungen hinsichtlich Niederschlagsmenge, Temperaturen und Sonnenscheindauer.

Gestein/Boden: Granit

Alter der Reben: 25 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Die Trauben – ausschließlich Alvarinho – werden manuell in kleine Kisten gelesen und unverzüglich in den Keller gebracht. Nach dem Pressen und vor der Gärung mit kontrollierter Temperatur wird der Most 48 Stunden vorgeklärt, wobei ausgewählte Hefen zum Einsatz kommen. Bei 16-18°C vergoren. Nach der Stabilisierung wird der Wein abgefüllt und reift in der Flasche weiter. „Mit dem Alvarinho Soalheiro versuchen wir einen Wein zu keltern, der die Qualität der Trauben widerspiegelt und ein gutes Reifepotential aufweist.“



Hendrik Thoma
Master Sommelier & Gastgeber
Wein am Limit
Inhaber: Hendrik Thoma
Geschwister-Scholl-Str. 94
20251 Hamburg
hendrik@weinamlimit.de
www.weinamlimit.de
Fax: +49(0)40-42935792
Tel.: +49(0)40-41357939

2.4 2016 **Scharlachberg Riesling**
Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,1

Säure: 7,9 g/l

pH-Wert: 3,1

Alkohol: 13,0% Vol.

Lage: Alte Querterrassen im Binger Scharlachberg

Gestein/Boden: Quarzit

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese nach vorangegangener Vorlese, vorsichtiges Mahlen der Trauben mit anschließender gekühlten Maischestandzeit über ca. 10 Stunden. Langsame Pressung, Vorklärung durch natürliche Sedimentation, Vergärung mit Traubeneigen Hefen in 100 % Edelstahl, langes Feinhefelager bis zur Füllung im Mai 2017.



2.5 2016 **Heerkretz Riesling**
Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,2 g/l

Säure: 8,0 g/l

pH-Wert: 3,0

Alkohol: 13,0% Vol.

Lage: Siefersheimer Heerkretz

Gestein/Boden: Quarzporphyr/Ryolith (steinige, skelettreiche Schotter- und Lehm Böden mit anstehendem Porphyrfels im Untergrund)

Alter der Reben: 15 Jahre

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese nach vorangegangener Vorlese, vorsichtiges Mahlen der Trauben mit anschließender gekühlten Maischestandzeit über ca. 10 Stunden. Langsame Pressung, Vorklärung durch natürliche Sedimentation, Vergärung mit Traubeneigen Hefen in 100 % Edelstahl, langes Feinhefelager bis zur Füllung im Mai 2017.



Silvaner und Terroir

Welcher Einflussfaktor prägt einen Wein am stärksten?

Hermann Mengler, Bezirk Unterfranken, Leiter Fachberatung Kellerwirtschaft und Kellertechnik

3.1 2016 Explore! Thüngersheimer Scharlachberg Silvaner Qualitätswein trocken
S1 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim

STECKBRIEF:
Restzucker: 2,2 g/l
Säure: 6,4 g/l
Alkohol: 13,9% Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:

3.2 2016 Explore! Thüngersheimer Scharlachberg Silvaner Qualitätswein trocken
S2 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim

STECKBRIEF:
Restzucker: 2,8 g/l
Säure: 6,2 g/l
Alkohol: 14,3% Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:

3.3 2016 Explore! Thüngersheimer Scharlachberg Silvaner Qualitätswein trocken
S3 Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim

STECKBRIEF:
Restzucker: 2,7 g/l
Säure: 6,3 g/l
Alkohol: 13,7 % Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:

- 3.4 2015 Schlossberg VDP.GROSSE LAGE GG
Domänenamt Castell, Castell, Franken

STECKBRIEF:
Restzucker: 3,3 g/l
Säure: 5,9 g/l
Alkohol: 14,4 % Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:



- 3.5 2015 Hüttenheimer Tannenbergr Steiler Südhang Silvaner Qualitätswein trocken
Weingut Hillabrandt, Hüttenheim, Franken



STECKBRIEF:
Restzucker: 6,7 g/l
Säure: 6,1 g/l
Alkohol: 15,1 % Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:

- 3.6 2015 2015 AB-Cuvee Silvaner Qualitätswein trocken
Weingut Burrlein, Mainstockheim, Franken

STECKBRIEF:
Restzucker: 2,9 g/l
Säure: 6,6 g/l
Alkohol: 13,6 % Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:



- 3.7 2008 Escherndorfer Lump Silvaner Spätlese trocken
II Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken

STECKBRIEF:
Restzucker: 3,3 g/l
Säure: 5,6 g/l
Alkohol: 13,7 % Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:



3.8
IV

2008 Escherndorfer Lump Silvaner Spätlese trocken
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken



STECKBRIEF:
Restzucker: 2,1 g/l
Säure: 4,9 g/l
Alkohol: 12,4 % Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:

3.9

2016 Bürgstadter Centgrafenberg Silvaner Qualitätswein trocken
Weingut Stich, Bürgstadt, Franken



STECKBRIEF:
Restzucker: 2,8 g/l
Säure: 5,3 g/l
Alkohol: 12,5 % Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:

3.10

2016 Würzburger Silvaner VDP.ORTSWEIN trocken
Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken



STECKBRIEF:
Restzucker: 2,7 g/l
Säure: 6,2 g/l
Alkohol: 13,1 % Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:

3.11

2016 Iphöfer Silvaner VDP.ORTSWEIN trocken
Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken



STECKBRIEF:
Restzucker: 2,0 g/l
Säure: 6,0 g/l
Alkohol: 12,7 % Vol.
Gestein/Boden:
Alter der Reben:
Ertrag:
Ausbau:

Muscadet und Terroir

„Jung & Gereift“ | Wie transparent ist Terroir nach 14 Jahren?

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR-Rheinpfalz und Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln
Bernd Kreis, Wein Kreis, Stuttgart

Die besten Muscadets, zu denen die Weine von Joseph Landron zählen, sind mit ihrem mineralischen Geschmack ideale Begleiter zu Austern und Meeresfrüchten. Selbst versierte Weinliebhaber wissen oft nicht, wie außergewöhnlich lagerfähig guter Muscadet ist. Es lohnt sich durchaus, Qualitäten vom Schlag eines Clos du Breuil aus gutem Jahrgang 10 Jahre und länger reifen zu lassen. Fief de Breuil befindet sich im Anerkennungsverfahren zum Cru Communal La Haye Fouassière.

4.1 2003 Fief de Breil Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie bio Domaines Landron, La Haye Fouassière, Loire

STECKBRIEF:

Restzucker:

Säure:

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein: Orthogneiss

Boden: Geringe Bodenaufgabe, feuersteinhaltiger Lehm und Quarz

Rebsorte: 100% Melon de Bourgogne

Alter der Reben: Durchschnittlich ca. 30 Jahre, Mindestalter der Reben für diesen Wein:
15 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Handlese, Spontangärung und Ausbau für 14-24 Monate auf der Hefe in Beton, Batonnage, unfiltrierte Füllung per Schwerkraft.



4.2 2014 Fief de Breil Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie bio Domaines Landron, La Haye Fouassière, Loire

STECKBRIEF:

Restzucker: 0,5 g/l

Säure: 5,87 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein: Orthogneiss

Boden: Geringe Bodenaufgabe, feuersteinhaltiger Lehm und Quarz

Rebsorte: 100% Melon de Bourgogne

Alter der Reben: Durchschnittlich ca. 30 Jahre, Mindestalter der Reben für diesen Wein:
15 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Handlese, Spontangärung und Ausbau für 14-24 Monate auf der Hefe in Beton, Batonnage, unfiltrierte Füllung per Schwerkraft.

WEINHANDLUNGKREIS | Weinhandlung Kreis KG | Stuttgart | www.wein-kreis.de



Riesling und Terroir

Wie transparent ist das Terroir bei gereiften Weinen in der Spitze?

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR-Rheinpfalz und Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln
Daniel Wagner, Agnes Hasselbach

MICHELSBERG

Die Lage wurde 1586 mit dem Namen "hinder sannt Michels Berg" urkundlich erwähnt. Ein terrassierter Südosthang, an dem das rheinhessische Hügelland zum breiten Rheintal hin abfällt. Durch jahrelange konsequente biodynamische Arbeit mit Kompost und Gründüngung wurde die Wasserhaltefähigkeit des Bodens und die Nährstoffmineralisation des Humus maßgeblich gesteigert.

5.1 2015 Michelsberg Riesling Weingut Sander, Mettenheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 6,5 g/l

Säure: 7,5 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein / Boden: Löss (Windablagerung von kalkhaltigem Staub in den Eiszeiten)

Alter der Reben: 30-40 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: Nach zwei selektiven Lesedurchgängen wurden die Trauben gemischt und für 18 Stunden mazeriert und anschließend gepresst. Nach temperaturkontrollierter Spontangärung im Edelstahl, lagerte der Wein bis Mai auf der Feinhefe und wurde im Juni 2016 gefüllt.

5.2 2009 Michelsberg Riesling Weingut Sander, Mettenheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,5 g/l

Säure: 6,2 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein / Boden: Löss (Windablagerung von kalkhaltigem Staub in den Eiszeiten)

Alter der Reben: 30-35 Jahre

Ertrag: 52 hl/ha

Ausbau: Nach selektiver Lese wurden die Trauben zwecks Säuregehalt umgehend gemischt und gepresst. Nach temperaturkontrollierter Spontangärung lagerte der Wein bis ca. Februar auf der Feinhefe im Stahltank. Flaschenfüllung im Juni 2010.





PETTENTHAL

Steile Parzelle. Verwitterter, kalkhaltiger Roter Tonschiefer aus der Zeit des oberen Rotliegend, kleinbröselige, teilweise sandige Struktur.

5.3 2015 Pettenthal Riesling VDP.GROSSE LAGE GG Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,2 g/l

Säure: 8,0 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein / Boden: Verwitterter Roter Tonschiefer

Alter der Reben: 35-45 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: Mehrfache, selektive Handlese, Mahlen der ganzen Trauben, Mazeration auf der Maische 12 - 36 Std, schonendes Entsaften, natürliche Klärung durch Sedimentation, spontane Gärung in 1200-Liter-Fässern (Stückfass) aus abgelagerter deutscher Eiche sowie 600-1200-Liter Edelstahl tanks, 10-monatiges Lager auf der Vollhefe bis zur Flaschenfüllung.

5.4 2009 Pettenthal Riesling VDP.GROSSE LAGE GG Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 8,8 g/l

Säure: 7,0 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein / Boden: Verwitterter Roter Tonschiefer

Alter der Reben: 30-40 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Mehrfache, selektive Handlese, schonende Ganztraubenpressung nach der Ernte, natürliche Klärung durch Sedimentation, Beimpfen mit Reinzuchthefer, Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks (1000 Liter bis 1200 Liter Fassungsvermögen), Abstich von der Hefe mit anschließender 8-monatiger Lagerung auf der Feinhefe in 600-Liter-Halbstückfässern oder 600-Liter Edelstahl tanks bis zur Abfüllung.



HEERKRETZ

Die ältesten und besten Parzellen der VDP.GROSSEN LAGE HEERKRETZ, steinige, skelettreiche Schotter- und Lehmböden mit anstehendem Porphyrfels im Untergrund.

5.5 2015 Heerkretz Riesling VDP.GROSSE LAGE GG Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 8,4 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein / Boden: Quarzporphyr/Ryolith (steinige, skelettreiche Schotter- und Lehmböden mit anstehendem Porphyrfels im Untergrund)

Alter der Reben: 20-35 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Einmischung und Maischestandzeiten 6-12 Stunden, Ausbau zu 50 % in Traditionellen Stück- und Halbstückfässern sowie zu 50 % in Edelstahl tanks. Lagerung rund 7 Monate auf der Vollhefe danach Filtration und Füllung.

5.6 2009 Heerkretz Riesling VDP.GROSSE LAGE GG
Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,3 g/l

Säure: 6,6 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein / Boden: Quarzporphyr/Ryolith (steinige, skelettreiche Schotter- und Lehmböden mit anstehendem Porphyrfels im Untergrund)

Alter der Reben: 15-30 Jahre

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: Einmischung und Maischestandzeiten 6-12 Stunden, Ausbau zu 10 % in Traditionellen Stück- und Halbstückfässern sowie zu 90 % in Edelstahltanks. Lagerung rund 7 Monate auf der Vollhefe danach Filtration und Füllung.

MORSTEIN

Als älteste in Westhofen erwähnte Einzellage lässt sich der Morstein bis ins Jahr 1282 zurückverfolgen. Als reiner Südhang erstreckt sich die gesamte Lage bis ins westliche Gundersheim. Der Hang steigt aus dem Urstromtal des Rheins bis zu einer Höhe von 280 Metern über NN mit einer Hangneigung von 20% zu einem Hochplateau auf. Die Rebstöcke für die Morstein-Rieslinge befinden sich auf einem 4 Hektar großen, Teilstück der Lage.

5.7 2015 Morstein Riesling VDP.GROSSE LAGE GG
Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,3 g/l

Säure: 9,5 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein / Boden: Schwere Tonmergelböden mit Kalksteineinlagerungen in der oberen Schicht. Der Untergrund wird von wasserführenden Kalksteinfelsschichten dominiert, die für eine optimale Nähr- und Mineralstoffversorgung, auch bei längeren Trockenphasen, sorgen.

Alter der Reben: 20-45 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Maischestandzeit, schonende Pressung, Spontanvergärung im Holzfass, Lagerung auf der Vollhefe bis August.



5.8 2009 Morstein Riesling VDP.GROSSE LAGE GG
Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 6,3 g/l

Säure: 6,4 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein / Boden: Schwere Tonmergelböden mit Kalksteineinlagerungen in der oberen Schicht. Der Untergrund wird von wasserführenden Kalksteinfelsschichten dominiert, die für eine optimale Nähr- und Mineralstoffversorgung, auch bei längeren Trockenphasen, sorgen.

Alter der Reben: 20-45 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Maischestandzeit, schonende Pressung, Spontanvergärung im Holzfass, Lagerung auf der Vollhefe bis August.

Rolle der Kellerflora auf die sensorische Terroirprägung?

Spontangärung im Weingut und Technikum

Kimmo Sirén, Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR-Rheinpfalz

6.1 2016 Frankweiler Biengarten, Riesling
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz

STECKBRIEF:

Gestein / Boden: Muschelkalk

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha, Lese am 28.10.2016 mit 81°Oe

Ausbau: Handlese, 24 Maischestandzeit der entrappten Trauben, Vorklärung durch Sedimentation, Spontangärung im 300-L Edelstahltank.

⇒ Kombination von Hefeflora aus dem Weinberg und dem Keller

Restzucker: 3,1 g/l

Säure: 7,7 g/l

Alkohol: 11,1 % Vol.

6.2 2016 Siebeldinger Biengarten, Riesling
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz

STECKBRIEF:

Gestein / Boden: Muschelkalk

Alter der Reben: 80-150 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha, Lese am 28.10.2016 mit 81°Oe

Ausbau: Handlese mit Handschuhen in sterile Behältnisse, Ganztraubenpressung in steriler Presse, Vorklärung durch Sedimentation, Spontangärung im 34-L Glasballons in dreifacher Wiederholung.

⇒ Ausschließlich Hefeflora aus dem Weinberg

Restzucker: 5,5 g/l

Säure: 9,1 g/l

Alkohol: 11,0 % Vol.

6.3 2015 Siebeldinger Biengarten, Riesling
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz

STECKBRIEF:

Gestein / Boden: Muschelkalk

Alter der Reben: 80-150 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha, Lese am 01.10.2015 mit 89°Oe

Ausbau: Handlese mit Handschuhen in sterile Behältnisse, Ganztraubenpressung in steriler Presse, Vorklärung durch Sedimentation, Spontangärung im 34-L Glasballons in dreifacher Wiederholung.

⇒ Ausschließlich Hefeflora aus dem Weinberg

Restzucker: 7,5 g/l

Säure: 9,9 g/l

Alkohol: 11,8 % Vol.

- 6.4 2015 **Deidesheimer Leinhöhle, Riesling**
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz
- STECKBRIEF:**
Gestein / Boden: Buntsandstein, sandiger Lehm, nach Süden ausgerichtet, in Waldnähe, reifen später
Alter der Reben: 32 Jahre
Ertrag: 50 hl/ha, Lese am 24.09.2015 mit 93°Oe
Ausbau: Handlese, Maischestandzeit im Kühlcontainer über Nacht, Vorklärung durch dezente Sedimentation, Spontangärung im 600-L Edelstahlfass
⇒ Kombination von Hefeflora aus dem Weinberg und dem Keller.
Restzucker: 4,5 g/l
Säure: 5,7 g/l
Alkohol: 12,7 % Vol.
- 6.5 2015 **Deidesheimer Leinhöhle, Riesling**
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz
- STECKBRIEF:**
Gestein / Boden: Buntsandstein, sandiger Lehm
Alter der Reben: 30 Jahre
Ertrag: 50 hl/ha, Lese am 24.09.2015 mit 90°Oe
Ausbau: Handlese mit Handschuhen in sterile Behältnisse, Ganztraubenpressung in steriler Presse, Vorklärung durch Sedimentation, Spontangärung im 34-L Glasballons in dreifacher Wiederholung.
⇒ Ausschließlich Hefeflora aus dem Weinberg
Restzucker: 8,5 g/l
Säure: 7,7 g/l
Alkohol: 12,2 % Vol.
- 6.6 2016 **Deidesheimer Leinhöhle, Riesling**
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz
- STECKBRIEF:**
Gestein / Boden: Buntsandstein, sandiger Lehm
Alter der Reben: 30 Jahre
Ertrag: 50 hl/ha, Lese am 12.10.2016 mit 83°Oe
Ausbau: Handlese mit Handschuhen in sterile Behältnisse, Ganztraubenpressung in steriler Presse, Vorklärung durch Sedimentation, Spontangärung im 34-L Glasballons in dreifacher Wiederholung.
⇒ Ausschließlich Hefeflora aus dem Weinberg
Restzucker: 5,0 g/l
Säure: 7,7 g/l
Alkohol: 11,1 % Vol.

Welche Parameter können das Terroir bei Weißwein maskieren?

Terroir‘istisches Chardonnay „Blind-Tasting“

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR-Rheinpfalz und Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln

7.1 2014 Napa Valley Chardonnay Château Montelena, Napa Valley, Kalifornien



STECKBRIEF:

Restzucker:

Säure:

pH-Wert:

Alkohol: 13,6 % Vol.

Gestein:

Boden:

Alter der Reben:

Ertrag:

Ausbau: 100% Chardonnay, erste Pressung, kein BSA, Ausbau 10 Monate in französischen Barriquefässern, 8% neues Holz



This wine was made famous when it came top in the 1976 Judgment of Paris tasting that helped ascend California wine to an international stage. As such, Chateau Montelena and the making of the 1973 Chardonnay are the subject of the 2008 movie adaptation *Bottle Shock* as well as its musical adaptation. While the Chardonnay was made famous from the tasting, the estate Cabernet Sauvignon is Montelena's flagship wine, popular since the 1980s when the vines were more appropriately mature.

After a dry winter and mild spring, we did get one substantial rain event before budbreak to saturate the soil profile for the beginning of the growing season. However, drought conditions dominated overall necessitating precise applications of water, which allowed the vines to maintain sufficient stress but still ripen slowly and methodically throughout the summer warmth. The temperatures remained relatively cool at night propelling harvest to an early but not record-setting start as all of the Chardonnay was picked over a roughly two week period from late August to early September. Just as any good chef will tell you that nature doesn't make bad ingredients, we see the trends, challenges and idiosyncrasies of each vintage as an opportunity to decode our soil, our vineyard, and our region through the lens of our fruit.

7.2 2015 Chardonnay Réserve trocken
Tobias Knewitz, Appenheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 8,5 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Lage: Nieder-Hilbersheimer Steinacker

Gestein/ Boden: Eisenerz durchzogenen Kalksteinboden

Rebsorte: 100% Chardonnay (franz. Genetik)

Alter der Reben: 16 Jahre,

Ertrag: 37 hl/ha

Ausbau: Lesedatum: Selektive Handlese am 29.9.2015, 92° Oechsle, schonende Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Barrique (50% neues Holz, 50% Zweitbelegung, Herkunft: Tronçais und Allier, Frankreich), 50% Biologischer Säureabbau, Abfüllung: Ende Juli 2016.



7.3 2015 Chardonnay Ried Sausaler Schlössl
Weingut Wohlmuth, Kitzreck im Sausal, Österreich

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 6,4 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Lage: Handarbeit ist bei unseren bis zu 90% steilen Lagen der Grundstock für die hohe Qualität unserer Weine. Vom Rebschnitt bis hin zur selektive Ernte arbeiten wir mit größter Sorgfalt Hand in Hand mit der Natur.

Gestein/ Boden: roter und blau-schwarzer Schiefer (paläozoischer Schiefer)

Alter der Reben:

Ertrag:

Ausbau: Sehr späte und selektive Handlese, langsame und schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung bei ca. 20°C in 500 l Fässern Nach der Gärung Batonage und Reifung auf der Feinhefe.



7.4 2013 Catena Chardonnay "White Bones" Adrianna Vineyard
Bodega Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza, Argentinien

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 8,7 g/l

pH-Wert: 3.1

Alkohol: 13,0 % Vol.

Lage: Adrianna Vineyard

In knapp 1600 m Höhe pflanzte Nicolás Catena Chardonnay und Malbec an. Diese Höhe war bis zu den 1990er Jahren im argentinischen Mendoza einmalig.

Gestein/ Boden: Kalk

Rebsorte: 100% Chardonnay

Alter der Reben: 25 Jahre,

Ertrag: (Ernte) 3.000 Kg je ha - bei ca. 5.500 Rebstöcken je Hektar

Ausbau: Spontangärung, 12 - 16 Monate in Barrique und Tonneaux (französische Eiche)



CWD
CHAMPAGNER & WEIN
DISTRIBUTIONSGESELLSCHAFT



7.5 2014 Chardonnay Leithaberg
Weingut Gernot Heinrich, Gols, Burgenland, Österreich



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 6,3 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Lage: Der Hauptanteil stammt aus den Lagen Spiegel, Kirchberg und Alter Berg in Winden sowie Fügler in Jois. Hinzu kommen Trauben aus den Lagen Edelgraben und Zwergsbreiten in Breitenbrunn.

Gestein/ Boden: kalk-und schieferhaltigen Osthängen des Leithagebirges

Rebsorte: 100% Chardonnay

Alter der Reben: 20 bis 25 Jahre

Ertrag: ca. 40 hl/ha

Ausbau: In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Organisch-biologische und biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Ende September, größtenteils über Nacht auf der Maische belassen (kleinste Anteile auch maischevergoren). Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 19 Monate auf der natürlichen Hefe im großen Eichenfass sowie im gebrauchten 500 L Fass gereift.

7.6 2010 Chardonnay „Tatschler“
Weingut Kollwenz-Römerhof, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland/Leithaberg



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,5 g/l

Säure: 5,6 g/l

Alkohol: 14,1 % Vol.

Lage: N

Gestein: Schieferverwitterungsboden mit ca. 15 % Kalkgehalt

Boden: kalkhaltige Felsbraunerde

Alter der Reben: 29 Jahre,

Ertrag: 22 hl/ha

Ausbau: ein Jahr auf der Vollhefe in französischen Pièce à 228 Liter, danach 6 Monate auf der Feinhefe bis zur Füllung.

Sonstiges: Die 1570 erstmals urkundlich erwähnte Riede Tatschler ist eine windgeschützte Kessellage östlich von Großhöflein. Durch die Ausrichtung nach Südosten werden die Reben bereits früh am Morgen von der Sonne verwöhnt. Die ersten Sonnenstrahlen sorgen für eine frühe Erwärmung am Morgen und eine rasche Abtrocknung der Beeren. Daher können die Trauben im Herbst auch lange an den Stöcken bleiben, ohne der Gefahr einer zu früh einsetzenden Edelfäule ausgesetzt zu sein. Der oberhalb der Riede Tatschler angrenzende Wald bringt in den Abendstunden kühlere Luftmassen in die Weingärten und sorgt damit für die Erhaltung einer fruchtigen Säure. Die Weingärten in der Riede Tatschler erstrecken sich von 200 bis 240 m Seehöhe, die Gesamtfläche beträgt 12,1 Hektar. In der Riede Tatschler tritt das kristalline Urgestein, das den Kern des Leithagebirges bildet, zutage. Gemeinsam mit einer leichten Kalkauflage bildet es die Basis für den mächtigsten Chardonnay aus dem Hause Kollwenz.

7.7 2010 Chardonnay „Gloria“
Weingut Kollwentz-Römerhof, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland/Leithaberg



STECKBRIEF:

Restzucker: 2,1 g/l

Säure: 6,4 g/l

Alkohol: 14,3 % Vol.

Gestein: Kalk

Boden: kalkhaltiger Felsbraunerde mit extrem hohem Kalkgehalt. Der oberste Bodenhorizont beträgt lediglich 30 bis 40 cm, darunter beginnt bereits der Kalkfels.

Alter der Reben: 20 Jahre,

Ertrag: 17,5 hl/ha

Ausbau: ein Jahr auf der Vollhefe in französischen Pièce à 228 Liter, danach 6 Monate auf der Feinhefe bis zur Füllung.

Sonstiges Die Gloria wurde erstmals 1570 in der Herrschaftsurbare von Forchtenstein als Riede urkundlich erwähnt. Sie liegt auf 300 bis 325 m Seehöhe und ist damit der höchstgelegene Weinberg am Leithagebirge. Die nur fünfeinviertel Hektar große Riede wird von allen Seiten vom kühlenden Wald des Leithagebirges umschlossen. Durch die Ausrichtung nach Südosten werden die Reben bereits früh am Morgen von der Sonne verwöhnt. Die ersten Sonnenstrahlen sorgen für eine frühe Erwärmung am Morgen und eine rasche Abtrocknung der Beeren. Daher können die Trauben im Herbst auch lange an den Stöcken bleiben, ohne der Gefahr einer zu früh einsetzenden Edelfäule ausgesetzt zu sein. Die Reifung erfolgt aufgrund der markanten Höhenlage und des kühlenden Waldeinflusses langsam. Durch das geringe, ausgeglichene Wachstum ist auch die Erntemenge außerordentlich niedrig. Kleine Trauben mit kleinen, aromatischen Beeren sorgen Jahr um Jahr für die Mineralität und Würzigkeit.

Maxime Herkunft Rheinhessen

Rheinhessische Winzer zeigen Profil!

Ortswein-Defilee der prägendsten Ortschaften in Rheinhessen.

APPENHEIM

Beim Gestein handelt es sich um tertiäre Meeresablagerungen eines Kalkalgenriffs. Flach- bis mittelgründiger, sehr kalkreicher, sehr steiniger, sandiger Lehmboden, geringe Speicherfähigkeit für pflanzenverfügbares Bodenwasser, nährstoffreich, kalkreich, gute Durchlüftung, gute Erwärmbarkeit, eingeschränkte Durchwurzelbarkeit. Das im nördlich gelegenen Appenheim zeichnet sich durch ein kühleres Klima aus.

8.1 2016 Appenheimer Riesling KALKSTEIN trocken Weingut Knewitz, Appenheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 2,9 g/l

Säure: 8,0 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden: Tertiärer Kalkstein

Alter der Reben: 7-15 Jahre aus Kernstücken des Appenheimer Hundertgulden

Ertrag: 48 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese, lange Pressung, Vergärung mit Traubeneigen Hefen in 50 % Edelstahl und 50% traditionellen Stückfässern, langes Feinhefelager bis zur Füllung im Mai 2017.

8.2 2016 Appenheimer Riesling trocken Weingut Hofmann, Appenheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 7,2 g/l

Säure: 7,2 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden: Tertiärer Kalkstein im Hundertgulden

Alter der Reben: 15-20 Jahre

Ertrag: 59 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese, Maischestandzeit über Nacht, lange Pressung, Vergärung mit Traubeneigen Hefen in 100 % Edelstahl, langes Feinhefelager bis zur Füllung im Mai 2017.

8.3 2016 Appenheimer Riesling „Terra Fusca“ trocken Weingut Bischel, Appenheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,7 g/l

Säure: 8,0 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden: Tertiärer Kalkstein

Alter der Reben: 7-15 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese, nach vorangegangener Vorlese, vorsichtiges Mahlen der Trauben mit anschließender gekühlten Maischestandzeit über 12 Stunden. Langsame Pressung, Vorklärung durch natürliche Sedimentation, Vergärung mit Traubeneigen Hefen in 100 % Edelstahl, langes Feinhefelager bis zur Füllung im Mai 2017.

INGELHEIM

Der Boden ist mehrheitlich von Windablagerung von kalkhaltigem Staub in den Eiszeiten geprägt. Ein fruchtbarer, tiefgründiger, leichter Lehmboden, toniger Schluff, sehr gute Speicherfähigkeit für pflanzenverfügbares Bodenwasser, ausreichende Durchlüftung, nährstoffreich, kalkhaltig, mäßige Erwärmbarkeit, gute Durchwurzelbarkeit, hohes Wuchspotenzial. Aber man findet auch tertiäre Meeresablagerungen eines Kalkalgenriffs. Eher flach- bis mittelgründiger, sehr kalkreicher, sehr steiniger, sandiger Lehmboden, geringe Speicherfähigkeit für pflanzenverfügbares Bodenwasser, nährstoffreich, kalkreich, gute Durchlüftung, gute Erwärmbarkeit, eingeschränkte Durchwurzelbarkeit.

8.4 2015 Ingelheim Riesling trocken Schloss Westerhaus, Ingelheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,9 g/l

Säure: 9,3 g/l

Alkohol: 12 % Vol.

Gestein / Boden: Tertiärer Mergel und Kalkstein

Alter der Reben: 10-35 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese, ausgedehnte Traubenstandzeit. Vergärung mit traubeneigenen Hefen in 70% Edelstahltank und 30% Halbstückfässer, ausgedehntes Hefelager bis zur Füllung im Juli 2016.

ROTER HANG

Beim Roten Tonstein handelt es sich um kalkhaltige Ton- und Feinsandablagerungen in der Wüstenlandschaft des oberen Rotliegend, ein flach- bis mittelgründiger, kalkreicher, steiniger, toniger Lehmboden, geringe Speicherfähigkeit für pflanzenverfügbares Bodenwasser, kalkhaltig, gute Erwärmbarkeit, mäßige Durchwurzelbarkeit. Der Rote Hang wird klimatisch vom Rhein beeinflusst.

8.5 2016 NACKENHEIM Riesling VDP.Ortswein Weingut Gunderloch, Nackenheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,6 g/l

Säure: 7,1 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden: steile Parzelle in der mittleren Terrasse, verwitterter roter Tonschiefer aus der Zeit des Rotliegenden, mit Schieferbrocken durchsetzter Boden

Alter der Reben: 40 Jahre

Ertrag: 55 hl/ha

Ausbau: mehrfache, selektive Handlese, schonendes Pressen nach Maischestandzeit, natürliche Klärung durch Sedimentation, spontane Gärung teilweise in Eichenholzfässern teilweise in Edelstahltanks. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung im April.

8.6 2016 Niersteiner Riesling trocken "Roter Hang" Weingut Gröhl, Weinsheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,2 g/l

Säure: 7,9 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden: Dieser Boden hat sich aus kalkreichen Ton-, Schluff- und Sandsteinen des Oberrotliegenden entwickelt, die vor 280 Millionen Jahren abgelagert wurden.

Alter der Reben: 29 Jahre

Ertrag: 68 hl/ha

Ausbau: Spontan vergoren im Edelstahltank.

8.7 2016 **Niersteiner Riesling | Roter Hang**
Weingut Raddeck, Nierstein

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,0 g/l

Säure: 7,6 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden: verwitterter Roter Tonschiefer aus der Zeit des Rotliegend

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Der Wein stammt aus mehreren Weinbergen im Roten Hang. In mehreren Durchgängen wurden die Trauben selektive von Hang geerntet. Nach einer Maischestandzeit von 24 h – 36 h, Anteilig im großen Holzfass und im Stahltank langsam vergoren. Bis Ende April lagen die Weine auf der Hefe.

RHEINTERRASSE

Bei Löss handelt es sich um Windablagerung von kalkhaltigem Staub in den Eiszeiten (Quartär). Ein fruchtbarer, tiefgründiger, leichter Lehmboden, toniger Schluff, sehr gute Speicherefähigkeit für pflanzenverfügbares Bodenwasser, ausreichende Durchlüftung, nährstoffreich, kalkhaltig, mäßige Erwärmbarkeit, gute Durchwurzelbarkeit, hohes Wuchspotenzial, der herzerfrischende Rieslinge hervorbringt.

8.8 2015 **GUNTERSBLUM Riesling trocken**
HIESTAND Weingut & Hofbrennerei, Guntersblum

STECKBRIEF:

Restzucker: 7,9 g/l

Säure: 7,6 g/l

Alkohol: 11,8 % Vol.

Gestein / Boden: Lössterrassen der Rheinfront überlagern die tertiäre Kalksteinabbruchkante des Rheinhessischen Hügellandes in das Rheintal.

Alter der Reben: 15-35 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: 12h Maischestandzeit nicht entrappet, Selbstklärung des Mostes durch Sedimentation, anschließend Vergärung im Doppelstück (2400l) mit eigenen Hefen, 8 Monate Lagerung auf der Feinhefe.

8.9 2016 **Mettenheim "Lössterrassen" Riesling**
Weingut Sander, Mettenheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,8 g/l

Säure: 6,8 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden:Löss

Alter der Reben: 10 – 20 J

Ertrag: 63 hl / ha

Ausbau: selektive Lese Ende September, maischen und 12 std. Standzeit, nach schonendem Pressen temperaturkontrolliert bei max 21 Grad C. spontan vergoren. Filtration im Februar, Flaschenfüllung im Juni.

DITTELSHEIM

Kalkreiche Lehme und Sande; Ablagerungen Tertiärmeeres. Tiefgründiger, kalkreicher Tonboden mit hohem Anteil von quellfähigem Ton, geringere Speicherkapazität für pflanzenverfügbares Bodenwasser, eingeschränkte Wasserdurchlässigkeit und Durchlüftung, nährstoffreich, stark kalkhaltig, mäßige Erwärmbarkeit, schwer durchwurzelbar.

8.10 2015 Dittelsheim Riesling VDP.Ortswein Weingut Winter, Dittelsheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,0 g/l

Säure: 8,5 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden: Kalksteinverwitterung & Tonmergel

Alter der Reben: 15-30 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese, Trauben ruhen einige Stunden auf der Maische, Spontangärung, 100% Edelstahl.

WESTHOFEN

Tertiäre Meeresablagerungen eines Kalkalgenriffs. Mittel- bis tiefgründiger, steiniger Tonboden, mäßige Speicherkapazität für pflanzenverfügbares Bodenwasser, eingeschränkte Durchlüftung, nährstoffreich, kalkhaltig, mäßige Erwärmbarkeit, eingeschränkte Durchwurzelbarkeit.

8.11 2016 Westhofen Riesling vom Kalkstein Seehof, Weingut Familie Fauth, Westhofen

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,4 g/l

Säure: 7,1 g/l

Alkohol: 12,9 % Vol.

Gestein / Boden: Kalksteinboden mit Mergelanteilen und zum Teil Ton

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: ca. 6 Std. Maischestandzeit. Spontane Vergärung. Lagerung im Edelstahl. Reifung bis April auf der Vollhefe.

8.12 2015 Westhofener Riesling VDP.Ortswein Weingut Wittmann, Westhofen

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,2 g/l

Säure: 9,3 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein / Boden: schwere Tonmergelböden mit Kalksteineinlagerungen in der oberen Schicht, Untergrund durchsetzt mit großen Kalksteinfelsen, Boden stellenweise durch einen hohen Eisenanteil rot gefärbt.

Alter der Reben: durchschnittlich 15 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: selektive Handlese, Maischestandzeit, schonende Pressung, Spontanvergärung im traditionellen Holzfass, Lagerung auf der Vollhefe bis Juni

8.13 2015 **Westhofener Riesling trocken**
Weingut Wechsler, Westhofen

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,5 g/l

Säure: 7,4 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden: Kalkmergel, Kalkstein, schwerer Lösslehm

Alter der Reben: 4 - 16 Jahre, Lagen Kirchspiel 80%, Morstein 20%

Ertrag: 65 hl/ha

Ausbau: Teilpartien mit Maischestandzeit von 18 Stunden, Ganztraubenpressung, spontan vergoren, teilweise mit BSA, 100% Edelstahl.

SIEFERSHEIM

Quarzporphyr/Rhyolith ist ein helles, magmatisches Gestein des Rotliegend. Ein flach-bis mittelgründiger Boden, steiniger, sandiger Lehmboden, mäßige Speicherfähigkeit für pflanzenverfügbares Bodenwasser, gute Durchlüftung, nährstoffarm, saure Bodenreaktion, gute Erwärmbarkeit, mäßig durchwurzelbar.

8.14 2016 **Neu-Bamberger Riesling trocken**
Weingut Steitz, Stein-Bockenheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 7,0 g/l

Säure: 7,8 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein / Boden: Quarzporphyr

Alter der Reben: 10 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Standzeit 24 Stunden, spontan im alten Stückfass und ein kleiner Teil im Akazienfass vergoren

ALZEY

Die Böden rund um Alzey sind neben Löss, analog zum Roten Hang von Rotem Tonstein geprägt. Ein flach- bis mittelgründiger, kalkreicher, steiniger, toniger Lehmboden, geringe Speicherfähigkeit für pflanzenverfügbares Bodenwasser, kalkhaltig, gute Erwärmbarkeit, mäßige Durchwurzelbarkeit.

8.15 2015 Flonheim Weisser Riesling Weingut Espenhof, Flonheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 7,7 g/l

Alkohol: 12,6 % Vol.

Gestein / Boden: Kalkschluffsandstein, Rotliegendes, Ryolith

Alter der Reben: 9, 16 und 18 Jahre

Ertrag: einzelne Weinberge zwischen 35 und 50 hl/ha

Ausbau: Selekt. Handlese, teilweise Ganztraubenpressung und bis zu 30 Std Maischestandzeit. grobe Vorklärung per Sedimentation. 100% Spontangärung zu 33% in Stückfässern und 66% im Edelstahl. 100% Vollhefelagerung bis zur Füllung Ende April. Keinerlei Anreicherung, keine Schönungs- oder Stabilisierungsmittel.

8.16 2016 Weinheimer Riesling Weingut Meiser, Gau-Köngernheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 8,2g/l

Säure: 8,0g/l

Alkohol: 11,5% Vol.

Gestein / Boden: Rotliegend

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Handlese, Maischestandzeit über Nacht, keine Behandlungsmittel, spontan angegoren, 50 % Edelstahl und 50% Stückfass, langes Feinhefelager bis zur Füllung im April 2017.

8.17 2015 KAMMERTON Weinheimer Riesling trocken Weingut Gysler, Alzey-Weinheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,0 g/l

Säure: 8,4 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein / Boden: klassisch Rotliegendes, Sandsteinverwitterungsboden

Alter der Reben: 15 Jahre

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: Edeltank, langes Vollhefelager

Der Wein zu den Terroir-Bratwürsten

Ingelheimer Spätburgunder



- 9.1 2015 Spätburgunder "Kaliber 12"
Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 0,3 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 13,1 % Vol.

Gestein/ Boden: Tonmergel und Kalkverwitterungsgestein

Alter der Reben: ca. 28 Jahre

Ertrag: ca. 55 hl/ha

Ausbau: entrappt, 4-5 Tage Kaltmazeration, Maischegärung, bei ca. 27°C Grad, nach 2 Wochen abgepresst, Ausbau im großen Holzfass (Stückfass, Halbstück),

Sonstiges: Mariafelder und Geisenheimer Klon. Keine Mineralischen Dünger.

- 9.2 2013 Spätburgunder Täuscherspfad
Jens Bettenheimer, Ingelheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 0 g/l

Säure: 5,3 g/l

Alkohol: 13,3 % Vol.

Gestein/ Boden: Kalkverwitterungsgestein, steiniger Boden, versteinerte Schnecken

Alter der Reben: ca. 45 Jahre

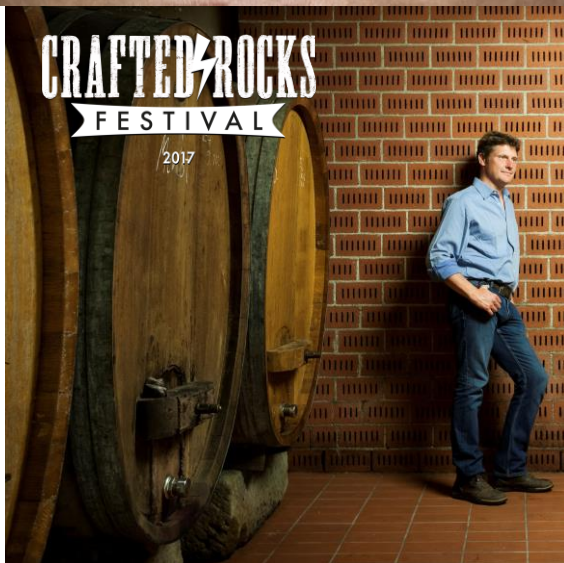
Ertrag: ca. 28 hl/ha

Ausbau: Ausbau im neuen Holz, sehr schwach getoasted, unfiltriert gefüllt



Terroir-Bratwürste

Kein Jägerlatein, sondern echtes Terroir! Wildschwein-Würste von Martina Schmitt und den Winzern Simone Adams und Stefan Sander. Quietschfidele, wohlgenährte Sauen und Eber, die sich durch die Wälder und manchmal auch durch die Wingerte wühlen... Und wenn sie die Chance bekommen – sich auch gerne mal über besonders hochwertige und reife GG-Trauben hermachen. Die Tiere wissen nämlich ganz genau, wie feinstes Futter mundet und vor allem wo sie es finden...



Stefan Sander hat nicht nur große Freude am Riesling, er probiert mit seinem Bruder craft beer, fährt Motorrad und geht seit vielen Jahren zur Jagd. Ihm haben wir einen Teil der heutigen Wildschwein-Bratwürste von Schweinen aus den Wäldern der Rheinterrasse zu verdanken! Simone Adams kellert feinste Spätburgunder, schießt nebenbei das ein oder andere Wildschwein im Grenzgebiet der nachbarlichen Weinregion Nahe und benennt ihre Weine sogar nach Kalibern. Je größer das Kaliber, desto hochwertiger der Wein – was übrigens an dem Durchmesser des Schusslochs auf dem Etikett zu erkennen ist... Rheinhessen-Wein-Spezialist Heiko Melius war währenddessen mit seiner Kollegin Martina Schmitt im Nordpfälzer Bergland unterwegs und hat einige besonders ausgesuchte Sauen zum Metzger transportiert.

Eure Aufgabe heute Abend: Probiert Euch durch die Vielfalt der Terroir-Würste! Schmeckt Ihr den Unterschied? ☺ Bon Appetit!