

Vinissima Tasting

anlässlich der Wahl der Regionalsprecherinnen



Das Spannungsfeld zwischen Terroir und Handschrift der Winzer

wineBANK Köln
5. November 2023

APERERO:



2018 Dosage Zero Winzersekt Dosage Zero, Sektmanukatur Strauch, Osthofen

STECKBRIEF:

Restzucker: 0,2 g/l | **Säure:** 6,9 g/l | **Alkohol:** 12,0 % Vol.

Rebsorte: Weißburgunder

Alter der Reben: 5-20 Jahre

Ausbau: Handlese, Ganztraubenpressung, Grundweinausbau im Holzfass, 24 Monate Hefelager auf der Flasche, Zero (keine) Dosage. Kein zugesetzter Schwefel.

Zero- der Name ist Programm! Ein eleganter Schaumwein aus der international bekannten Rebsorte Weißburgunder ohne Dosage und ohne Schwefel. Durch das lange Hefelager begeistert dieser Sekt mit seiner hellen Farbe und dem finessenreichen Bukett, welches an gelbe Früchte und Brioche erinnert. Am Gaumen nimmt man die Cuvée cremig und vollmundig wahr. Nachhaltig, filigraner Abgang mit tollem Mousseux.

Herkunft ⇒ RHEINHESSEN

Innovation meets Tradition

Kaum eine Weinregion hat in den vergangenen Jahren derart an Ansehen gewonnen, wie Rheinhessen. Eine junge Winzergeneration hat dem Anbaugebiet ein neues, innovatives, qualitätsorientiertes Bild verpasst. Das Weinland Rheinhessen erstreckt sich linksrheinisch in einem großen Dreieck zwischen Bingen und Mainz im Norden und bis nach Worms im Süden. Es gehört zu den größten und traditionsreichsten deutschen Weinanbaugebieten. Schon die Römer haben hier Wein angebaut, und auch die älteste Urkunde über eine deutsche Weinbergslage benennt eine Lage in Rheinhessen, die „Glöck“ in Nierstein. 1402 erwähnten Quellen erstmals in Worms den „Rüssling“ (Riesling) als Rebsorte. *Quelle: VDP.de*

Herkunft Weinberg | Wieviel Einfluss hat der Boden?

1 Wein | 1 Winzer | 2 Jahrgänge

1.2

2018 METTENHEIM Riesling „Lößterrassen“ trocken
Weingut Sander, Mettenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 3,3 g/l | **Säure:** 7,4 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 25 Jahre

Boden: Löß (Quartär) | Lößterrassen auf Kalkuntergrund

Ertrag: ca. 47 hl/ha

Ausbau: Nach kurzer Einmischzeit werden die Trauben pneumatisch ausgepresst. Anschließend im Edelstahltank temperaturregelt mit der eigenen Hefe vergoren. Der erste Abstich entfernt die Vollhefe. Filtration und Abfüllung im Frühjahr.

1.3

2020 METTENHEIM Riesling „Lößterrassen“ trocken
Weingut Sander, Mettenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 3,0 g/l | **Säure:** 6,2 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: 27 Jahre

Boden: Löß (Quartär) | Lößterrassen auf Kalkuntergrund

Ertrag: ca. 44 hl/ha

Ausbau: Die Trauben wurden vollreif gelesen, gemischt und für 24 Stunden mazeriert. Danach wurde der Saft schonend gepresst, spontan vergoren und bis Ostern auf der Hefe gelagert.

2 1 Winzer | 1 Jahrgang | 3 Ortslagen

2.1



2016 NEU BAMBERG Riesling „Rotliegend“ VDP.ORTSWEIN
Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 6,0 g/l | **Säure:** 8,4 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: 8-15 Jahre

Ertrag: 40-50 hl/ha

Ausbau: zu ca. 20 % in traditionellen Halbstück- und Stückfässern,
80 % in Edelstahlgebinden.

2.2



2016 FÜRFELD Riesling „Melaphyr“ VDP.ORTSWEIN
Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 2,3 g/l | **Säure:** 8,0 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 10 Jahre

Ertrag: 40-50 hl/ha

Ausbau: zu ca. 100 % in Edelstahlgebinden.

2.3



2016 SIEFERSHEIM Riesling „vom Porphy“ VDP.ORTSWEIN
Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,1 g/l | **Säure:** 7,9 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 5-20 Jahre

Ertrag: 40-50 hl/ha

Ausbau: zu ca. 25 % in traditionellen Halbstück- und Stückfässern,
75 % in Edelstahlgebinden.

③ 1 Winzer | 1 Jahrgang | 2 Ortslagen

- 3.1 2016 BINGEN Riesling „Quarzit“ VDP.ORTSWEIN
Weingut Bischel, Appenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 3,7 g/l | **Säure:** 7,9 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 30 Jahre

Boden: Quarzit (Devon)

Ertrag: 25 hl/ha

Ausbau: Edelstahl

- 3.2 2016 APPENHEIM Riesling „Terra Fusca“ VDP.ORTSWEIN
Weingut Bischel, Appenheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,9 g/l | **Säure:** 8,0 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 15 Jahre

Boden: Kalkstein „Terra Fusca“ (Tertiär)

Ertrag: ca. 30 hl/ha

Ausbau: Gärung mit wilden Hefen und Ausbau im Edelstahltank.



4 1 Winzer | 1 Jahrgang | 2 Ortslagen

- 4.1 2016 NIERSTEIN Riesling „vom Rotliegenden“ trocken
Fritz Ekkehard Huff, Nierstein-Schwabsburg

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,8 g/l | **Säure:** 6,6 g/l | **Alkohol:** 12,0 % Vol.

Alter der Reben: ca. 29 Jahre, südliche Ausrichtung

Boden: Roter Tonstein (Rotliegend), relativ karg, mittlere Wasserspeicherkapazität, Südhang

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: 24 h Maischestandzeit, Spontangärung, langes Vollhefelager im Edelstahl

Besonderheit: Die Bezeichnung Rotliegendes bezeichnet das ca. 280 Mio. Jahre alte rötliche Gestein des Roten Hangs. Dieser Wein stammt von verschiedenen Niersteiner Steillagen



- 4.2 2016 SCHWABSBURGER Riesling trocken
Weingut Fritz Ekkehard Huff, Nierstein-Schwabsburg

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,0 g/l | **Säure:** 7,1 g/l | **Alkohol:** 11,5 % Vol.

Alter der Reben: 29 Jahre, südliche Ausrichtung

Boden: Roter Tonstein (Rotliegend)

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: 24 h Maischestandzeit, Spontangärung, langes Vollhefelager im Edelstahl.

Besonderheit: Trotz des großen Potenzials sind die Schwabsburger Lagen noch immer unterschätzt, da sie nicht so im Rampenlicht stehen, wie die Weinlagen direkt am Rhein. Die Nächte sind hier kühler und es weht oft ein leichter Wind. Ein großer Vorteil, denn so behalten die Weine auch in heißen Jahren ihre Frische.



5 2 Lagen | 2 Winzer

5.1

2016 NIERSTEIN Riesling VDP.ORTSWEIN
Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 3,7 g/l | **Säure:** 7,9 g/l | **Alkohol:** 12,0 % Vol.

Alter der Reben: 25-30 Jahre

Ertrag: 35-40 hl/ha

Ausbau: Vorwiegend großes Holzfass

5.2

2016 NACKENHEIM Riesling VDP.ORTSWEIN
Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 4,1 g/l | **Säure:** 7,8 g/l | **Alkohol:** 12,0 % Vol.

Alter der Reben: 25-30 Jahre

Ertrag: 35-40 hl/ha

Ausbau: Vorwiegend großes Holzfass

5.3

2017 NIERSTEIN Riesling VDP.ORTSWEIN
Weingut Gunderloch, Nackenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,5 g/l | **Säure:** 7,0 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: ca. 40 Jahre

Ertrag: ca. 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

5.4

2016 NACKENHEIM Riesling VDP.ORTSWEIN
Weingut Gunderloch, Nackenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,6 g/l | **Säure:** 7,1 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

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

Herkunft Weinberg | Wieviel Einfluss hat der Boden?

⑥ Silvaner in allen Facetten! 1 Winzer | 1 Lage | 4 Jahrgänge

Die Einzellage "Siefersheimer Heerkretz" ist eine der höchsten Rheinhessischen Weinlagen mit 160 - 360 m über Null. Die Hangneigung beträgt 20 - 60 %. Der Wortbestandteil "Heer" bezieht sich auf eine alte Heerstraße im Tal. "Kretz" ist von "Kratzen" abgeleitet und deutet auf die schwere Bearbeitbarkeit des Bodens hin, denn die Oberfläche trocknet schnell ab und wird dann hart. Der Boden besteht aus Quarzporphyr und Porphyr-Verwitterungsboden, im Untergrund findet sich Rotliegendes Urgestein oder verfestigter Meeressand. Darauf entstehen Weine mit typischer Mineralität. Die Südausrichtung der Lage sorgt für eine schnelle und intensive Erwärmung der Luft und bietet Schutz vor kalten Ost- und Nordwinden. Andererseits sorgen des Nachts kühle Luftströme aus dem Tal, in dem der Appelbach fließt, für Abkühlung. Diese Konstellation ermöglicht den Trauben oft eine sehr lange Reifezeit. *Quelle www.weingut-seyberth.de*

6.1 2013 HEERKRETZ Silvaner Selection
Weingut Alte Schmiede, Andras und Bernd Seyberth, Siefersheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 9,3 g/l | **Säure:** 7,4 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 28 Jahre (biodynamisch seit 2016)

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: von Hand gelesen, Maischestandzeit 48 Stunden (nicht gekühlt), spontan vergoren im Stückfass (Baujahr 1901), 14 Monate Vollhefelager.



- 6.2 2014 HEERKRETZ Silvaner Selection
Weingut Alte Schmiede, Andras und Bernd Seyberth, Siefersheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 6,1 g/l | **Säure:** 5,9 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 29 Jahre (biodynamisch seit 2016)

Ertrag: 28 hl/ha

Ausbau: von Hand gelesen, Maischestandzeit 12 Stunden (nicht gekühlt), spontan vergoren im Stückfass (Baujahr 1901), 12 Monate Vollhefelager.



- 6.3 2017 HEERKRETZ Silvaner Selection
Weingut Alte Schmiede, Andras und Bernd Seyberth, Siefersheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,7 g/l | **Säure:** 5,3 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 32 Jahre (biodynamisch seit 2016)

Ertrag: 25 hl/ha

Ausbau: von Hand gelesen, Maischestandzeit 48 Stunden (nicht gekühlt), spontan vergoren im Stückfass (Baujahr 1901), 14 Monate Vollhefelager.



- 6.4 2018 HEERKRETZ Silvaner Selection
Weingut Alte Schmiede, Andras und Bernd Seyberth, Siefersheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 6,9 g/l | **Säure:** 4,9 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: 33 Jahre (biodynamisch seit 2016)

Ertrag: 25 hl/ha

Ausbau: von Hand gelesen, Maischestandzeit 120 Stunden (gekühlt, jedoch ohne Trockeneis), spontan vergoren im Stückfass (Baujahr 1901), 12 Monate Vollhefelager. Der Jahrgang 2018 hat einen fünfprozentigen Anteil an Maischevergorenem Wein.

7 Silvaner mal anders...

- 7.1 2015 Lieth Silvaner
Weingut Werther-Windisch, Mommenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 2,3 g/l | **Säure:** 6,8 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 47 Jahre

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: selektionierte und gestaffelte Lese in mehreren Durchgängen, Maischestandzeit von 18-36 Stunden, schonende Pressung, spontan im Steingutbehälter vergoren, 6 Monate Vollhefelager, schonende Filtration und Abfüllung im Juni

- 7.2 2020 HIMMELTHAL Silvaner Alte Reben Selection
Burghof Oswald, Guntersblum



STECKBRIEF:

Restzucker: 5,3 g/l | **Säure:** 6,5 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: über 35 Jahre, 1985 gepflanzt

Boden: Lößkindel (Löß vermischt mit Kalkstein)

Ertrag: 35 hl/ha (nur 30 % des üblichen Ertrages)

Ausbau: Handlese, 24 Stunden Maischestandzeit, Angärung im Edelstahltank, Hauptgärung im Eichenholzfass, spontaner BSA im Fass, im Anschluss 6 Monate Hefelager (sur lie) im 500-Liter-Eichenholzfass (dt. Eiche aus dem Spessart), 50 % erste Belegung und 50 % dritte Belegung)

- 7.3 2018 Silvaner Landwein pure
Weingut Gebrüder Dr. Becker, Ludwigshöhe, Rheinhessen



STECKBRIEF:

Restzucker: 0,0 g/l | **Säure:** 5,2 g/l | **Alkohol:** 14,0 % Vol

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha

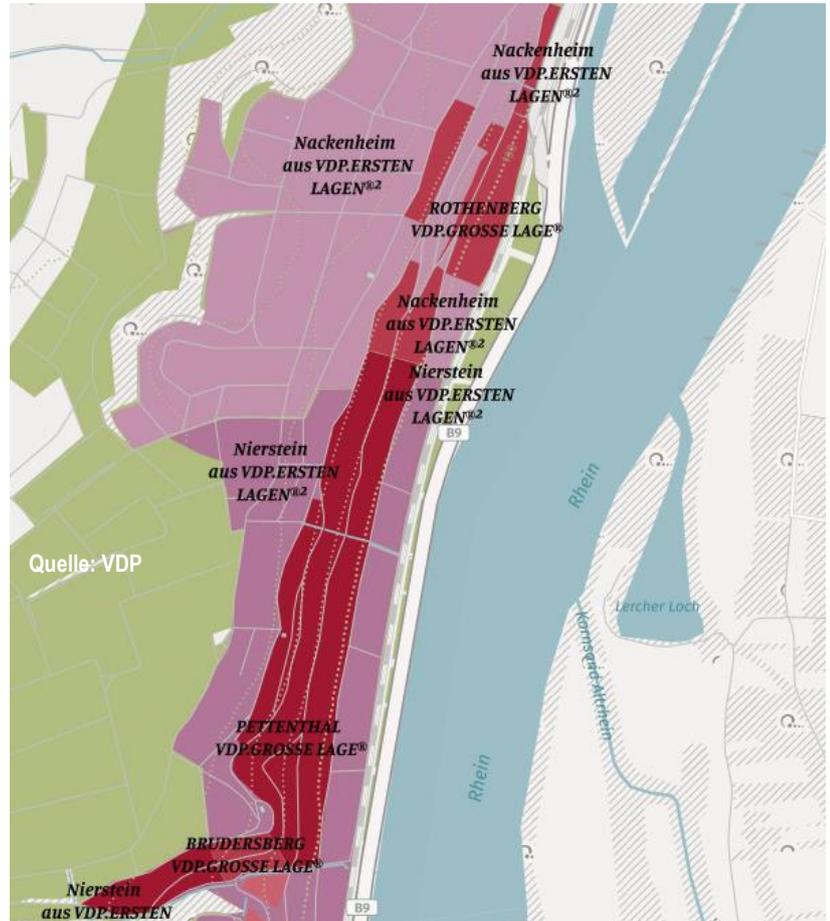
Ausbau: zweite selektive Ernte von Hand, abbeeren, Maischegärung in der Bütte, anfangs intensive Durchmischung gegen Ende der Gärung weniger, Lagerung auf der Maische nach der Gärung ca. 14 Tage, Reifung im traditionellen Stückfass (1200 Liter, ovales Eichenholzfass) auf der Hefe, Battonage 6 Monate, danach noch 2 Monate Lagerung auf der Hefe und Füllung ohne Filtration und SO2 Zugabe.

8 Handschrift des Winzers

Herkunft ⇒ ROTER HANG

Der „Rote Hang“ am Niersteiner Ölberg gehört zu den besten Lagen Deutschlands. Die Lage bildet die Grenze zwischen dem Mainzer Becken und dem Oberrheingraben durch einen Steilabfall des rheinhessischen Plateaus. Hier treten rote Ton- und Sandsteine aus der Zeit des Rotliegenden an die Oberfläche.

Quelle: <https://www.schiefer-triff-muschelkalk.de/de/hofmann.html#article-4>



- 8.1 2015 Ölberg Riesling
Weingut Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen



STECKBRIEF:

Restzucker: 4,5 g/l | **Säure:** 8,0 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: 26 Jahre

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: Späte Lese mit der Hand, leichtes einmaischen und anschließende Maischestandzeit von 24 Stunden, spontane Gärung und Vollhefelager im Edelstahl bis im Juni

8.2 2018 ÖLBERG Riesling
Weingut Jürgen Hoffmann, Appenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 3,4 g/l | **Säure:** 7,8 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 30-40 Jahre

Boden: Einer der Spitzen-Rieslinge Jürgen Hofmanns wächst am Niersteiner Ölberg, rund 40km südöstlich von Appenheim. Direkt am Rhein gelegen, zählt Diese Lage dank der Böden aus rotem Tonschiefer und Sandstein des Rotliegenden sowie idealer mikroklimatischer Bedingungen zu einer der Top-Lagen des Landes.

Ertrag: ca. 40 hl/ha

Ausbau: Maischestandzeit, spontan im großen alten Holzfass vergoren, lange Standzeit auf der Vollhefe.

Quelle: Roter Hang

ROTER HANG

zwischen Himmel und Rhein



8.3

2020 PETTENTHAL Riesling trocken
Fritz Ekkehard Huff, Nierstein-Schwabsburg



STECKBRIEF:

Restzucker: 4,1 g/l | **Säure:** 7,3 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: ca. 40 Jahre, südliche Ausrichtung

Boden: Rotliegendes bezeichnet das ca. 280 Mio. Jahre alte rötliche Gestein.

Das Pettenthal ist wohl die renommierteste Lage im Roten Hang. In süd-östlicher Ausrichtung direkt am Rhein gelegen, entstehen hier feingliedrige Rieslinge. Der einzigartige Charakter der Weine entsteht durch das Zusammenspiel von Fluss, Hang und Bodenbeschaffenheit. Im Steilhang gedeihen perfekt ausgereifte, kleine und aromatische Trauben.

Ertrag: 25 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese. Maischestandzeiten, Spontangärung und lange Lagerung auf der Vollhefe. Ausbau im Edelstahltank und einem kleinen Holzfassanteil von ca. 10% (vom Pettenthal-Vorlesefass, wovon der größere Teil im Niersteiner Riesling gelandet ist)

8.4

2016 ROTHENBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®
Gunderloch, Familie Hasselbach, Nackenheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 3,7 g/l | **Säure:** 7,2 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: ca. 40 Jahre, südöstliche Ausrichtung

Boden: Der Rothenberg ist zweifelsohne die markanteste Weinberglage und umfasst rund 20 ha und liegt am Nordende des Roten Hanges zwischen Nackenheim und Nierstein, direkt am Rhein. Ca. 5 Hektar davon bilden das Herzstück des Rothenbergs. Dieser imposante Hang besitzt eine Neigung zwischen 30 und 80% und besteht aus 280 Mio. Jahren alten roten Tonschiefer-Platten. 4,5 Hektar dieser Weinberge, die hauptsächlich aus Steillagen bestehen, befinden sich im Besitz der Familie Hasselbach. Massiver Roter Tonschiefer mit geringer Erdauflage, Trauben aus den zwanzig besten Zeilen der absoluten Spitzenlage.

Ertrag: ca. 35-40 hl/ha

Ausbau: Trauben werden in mehreren Durchgängen gelesen. 2-4 Tage. Maischestandzeit. Schonende Pressung, die Gärung wird in 600l Halbstück- und 1.200 l Stück-Fässern sowie im temperaturgesteuerten Edelstahltank vollzogen. Danach reift der Wein auf der Vollhefe.

Herkunft ⇒ APPENHEIM

Die Trauben stammen von einer alten Rebanlage im Appenheimer Hundertgulden. Aus den Korallenbänken des tertiären Urmeeres entstandener Kalksteinfels und Mergel prägen den dortigen Boden. Die steile, südwestlich ausgerichtete Hanglage lässt die Trauben sehr langsam und voll ausreifen. Hinzu kommt das etwas kühlere Klima von Appenheim.



9.1 2012 HUNDERTGULDEN Riesling GG VDP.GROSSE LAGE® Weingut Bischel, Appenheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,6 g/l | **Säure:** 6,5 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: 21 Jahre (Filetstück) | **Ertrag:** 30 hl/ha

Ausbau: Trauben werden schonend gemahlen, Maischestandzeit 48 Stunden
Nach schonenden Pressen vergärt der Saft mit wilden Hefen im großen
Stückfass. Nach 8 Monaten Hefelager wird der Wein auf Flaschen gefüllt.

Fotonachweis: Schloss Westerhaus

9.2 2014 SCHLOSS WESTERHAUS Riesling GG VDP.GROSSE LAGE® Schloss Westerhaus, Ingelheim



STECKBRIEF:

Restzucker: 4,2 g/l | **Säure:** 7,5 g/l | **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Alter der Reben: 35 - 45 Jahre

Herkunft: Direkt unterhalb des Schlosses stehen Spätburgunder und Riesling
in der Monopollage auf stark skelettierem Kalkfels – praktisch auf der auf
anderen Seite des Bergrückens und der Appenheimer Lage Hundertgulden.

Ertrag: max. 35 hl/ha

Ausbau: Maischestandzeit. Nach schonenden Pressen vergärt der Saft
spontan in großen Edelstahltanks und alten Holz-Stückfässern (1.200 Liter).

Herkunft ⇒ WESTHOFEN

Die Weinberge der Lage KIRCHSPIEL liegen im oberen Bereich der Westhofener Einzellage Kirchspiel, die sich wie ein Amphitheater bis auf die Höhe von 150 Metern nach Osten in Richtung Rhein öffnet. Sie ist dabei vor allem nach Süden und Südosten ausgerichtet. Die rund 30 Prozent steilen Hänge werden bereits früh von der Morgensonne beschienen. Eine Hügelkette schützt den Halbkessel vor kühlen Winden. Die Böden bestehen aus Tonmergel mit starken Kalksteinskeletteinlagerungen und etwas Kalkverwitterungslehm. Im Untergrund findet sich vor allem Kalkstein. Im KIRCHSPIEL wächst überwiegend Riesling. Geschichte: Die Lage Kirchspiel wurde erstmals im Jahre 1348 unter dem Namen „Kyrsbühel“ erwähnt. 1834 wurde die Lage (gemeinsam mit der Lage Auler=Aulerde) von Weinbaufachmann Johann Philipp Bronner in seinem Buch „Der Weinbau in der Provinz Rheinhessen, im Nahethal und Moselthal“ als hervorragend eingestuft. Damals wie heute wuchs im Kirchspiel Riesling, aber auch etwas „Oestreicher“ (Silvaner).

10.1 2016 WESTHOFEN Riesling VDP.ORTSWEIN

Weingut K.F. Groebe, Westhofen, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,3 g/l | **Säure:** 7,5 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: 25 Jahre

Boden: Kalkstein (Tertiär)

Ertrag: 56 hl/ha

Ausbau: spontane Gärung, 1200 Liter. Holzfass.



10.2 2015 KIRCHSPIEL Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®

Weingut Groebe, Westhofen, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 7,0 g/l | **Säure:** 7,9 g/l | **Alkohol:** 13,5 % Vol.

Alter der Reben: 54 Jahre

Ertrag: 38 hl/ha

Ausbau: Spontangärung, Stückfass 1200 Liter (gebaut 1951).



Herkunft ⇒ WESTHOFEN

10.4 2016 WESTHOFEN Riesling VDP.ORTSWEIN
Weingut Wittmann, Westhofen



STECKBRIEF:

Restzucker: 5,3 g/l | **Säure:** 7,5 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: max. 25 Jahre

Boden: Kalkstein (Tertiär). Der Orts-Riesling stammt aus den Toplagen Morstein (80%) und Brunnenhäuschen (20%), zum Teil aus Weinbergsselektion und zum Teil aus deklassierten Fässern dieser Großen Gewächse.

Es ist also weit mehr als ein Ortswein. Es ist ein GG Zweitwein. Ab 2017 hat der VDP Rheinhessen beschlossen, dass die Ortsweine, die ja schon von der Bestimmung her nur aus Ersten und Großen Lagen kommen dürfen, dann entsprechend dokumentiert werden müssen. Und da es sich bei diesem Wein nicht um eine Lagenbezeichnung handelt, denn Westhofen ist der Ort, aber der Wein eben nur aus Ersten und Großen Lagen kommt, steht jetzt Westhofener Erstes Gewächs auf dem Etikett. Es bleibt bei der Dreistufigkeit im VDP Rheinhessen, aber der Ortswein wird eben um die Zusatzbezeichnung Erstes Gewächs aufgewertet. *Quelle: Heiner Lobenberg Guteweine.de*

Ertrag: 56 hl/ha

Ausbau: spontane Gärung, 1200 Liter. Holzfass.

10.5 2008 MORSTEIN Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®
Weingut Wittmann, Westhofen



STECKBRIEF:

Restzucker: 5,6 g/l | **Säure:** 7,6 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: ca. 30 Jahre

Ertrag: ca. 30 hl/ha

Ausbau: grosses Holzfass

10 Welche Rolle spielt das Reife-Potential?

Herkunft ⇒ SIEFERSHEIM

Die HEERKRETZ zählt zu den am höchst gelegenen Lagen Rheinhessens. Auf einer Höhe von 180 bis 280 Metern neigen sich die Weinberge in Richtung Süden und Südosten. Die Hangneigung liegt bei 30 bis 60 Prozent. Die HEERKRETZ ist recht zerklüftet mit sowohl einigen Kessellagen, als auch exponierten, windoffenen Hangteilen. Nach Südwesten ist die Lage durch das angrenzende Appelbachtal komplett windoffen und den direkten Witterungseinflüssen ausgesetzt. Die Bodenstruktur wird dominiert von Rhyolith, aber auch melaphyrische Gesteine sowie Kalkbänder finden sich in Teilen des Hangs. In der HEERKRETZ werden vor allem Riesling und Spätburgunder angebaut. Geschichte: Der Name kommt von „Kratzen“ und bezieht sich auf die beschwerliche Bearbeitbarkeit im Weinberg. „Heer“ verweist auf eine alte Heerstraße im Tal am Fuße der Lage.



6.5 2007 HEERKRETZ Riesling GG VDP. GROSSE LAGE ®
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 8,7 g/l | **Säure:** 7,2 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: 16-23 Jahre

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: 50 % Edelstahl, 50 % Holz (Stückfass und Halbstückfass aus deutscher Eiche)



6.6 2016 HEERKRETZ Riesling GG VDP. GROSSE LAGE ®
Weingut Wagner Stempel, Siefersheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,3 g/l | **Säure:** 8,1 g/l | **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Alter der Reben: 25-32 Jahre

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: 50 % Edelstahl, 50 % Holz (Stückfass und Halbstückfass aus deutscher Eiche)

Herkunft kann man schmecken - Rheinhessen und seine Weine

Rheinhessen ist mit seinen 26.600 ha Rebfläche das größte deutsche Weinbaugebiet. Die Dynamik und der Wandel in Rheinhessen sind enorm. Die Arbeit im Weinberg ist und bleibt der wichtigste Baustein in der Entstehung eines authentischen Weins. Das Bewusstsein für das Potenzial einer Lage und der gekonnte Umgang mit den richtigen „Stellschrauben“ ist die wahre „Kunst“ des Winzers. Dabei ist das „Terroir“ für viele das große Zauberwort. Es beschreibt die Verbindung aus Boden, Lage, Herkunft und dem Können der Winzer. Es sind also immer die Menschen, die diese charakteristischen Vorgaben der Natur mit Verstand und Gefühl lesen und im Wein schmeckbar machen können.

Nachhaltigkeit - Rheinhessen denkt an morgen

Seit 2000 Jahren betreiben die Menschen in Rheinhessen Weinbau. Das geht nur mit langfristigem, nachhaltigen Denken und Handeln, das die Bedürfnisse zukünftiger Generationen mit einbezieht. Was gut für die Umwelt ist, ist auch gut für einen nachhaltigen Weinbau. Weine aus Rheinhessen besitzen von Natur aus ideale Voraussetzungen für eine gute Umweltbilanz. Natur und Mensch sollen weiterhin davon profitieren, dass die Winzer die Landschaft Rheinhessens mit dem Weinbau prägen.

HERKUNFT VERBINDET

In Maxime Herkunft Rheinhessen haben sich gut 90 Betriebe inklusive des VDP.Rheinhessen zusammen geschlossen. Gemeinsames Leitbild aller ist die freiwillige aber konsequente Anwendung des dreistufigen Klassifikationsmodells aus Guts-, Orts- und Lagenweinen als anerkannte, wertige und greifbare Einteilung der Weinqualität zur Schärfung des rheinhessischen Profils. In den Ortsweinen spiegelt sich das Zusammenspiel von Herkunft, Typizität, Boden und Qualitätsstreben der Winzer wider. Orts- und Lagenweine sind exzellente Botschafter eines klaren Qualitätsprofils einer dynamischen Region.

Die Masterclass Rheinhessen bringt es auf den Punkt!

Was bedeutet eigentlich Herkunft? Ist der Boden auf dem die Reben wachsen oder das sprichwörtliche Terroir überhaupt „schmeckbar“? Die heutige Degustation rheinhessischer Trouvaillen gibt interessante Und vor allem köstliche Antworten auf diese Fragen.