



HERRENMORGEN RIESLING

Leistadter Herrenmorgen

Nº. 40

2020

750 ML



Höchst gelegener, tiefgründiger, von Kalkmergel dominierter Weinberg mit den ältesten Weinreben. Mineralischer, druckvoller, von einer kühlen Eleganz getragener Riesling mit Spannung und Lagerungspotential.

Leicht getrocknet-floraler und kräutriger Duft nach gelben und angedeutet auch schwarzen Früchten mit einem Hauch Tabak, Mineralik und nussigen Tönen. Reife, etwas warme, teils kandierte wirkende, süßliche Frucht, feine Säure und Griff, angetrocknet-pflanzliche bis kräutrige Noten, einen Hauch ätherisch im Hintergrund, angedeutete gelbe Würze. Wir empfehlen Coq au vin (weiß).

Klassifizierung:	Lagenwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Höhe des Weinbergs:	270 m NN
Alkohol:	13% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Der LEISTADTER HERRENMORGEN RIESLING ist die Antwort auf die weiter südlich und tiefer liegenden Lagenrieslinge aus Deidesheim und Ruppertsberg. Im Herrenmorgen stehen die ältesten Riesling Reben des Weinguts und schon immer zählt die Lage zu den Besten eines Jahrgangs. Im Vergleich zum Herzfeld ist hier der Boden etwas kraftvoller, mit Mergel durchzogen. Die Rieslinge von hier bestechen durch ihre feingliedrig strukturierte Frucht, eine kühle elegante Art, die sich dennoch kräftig und druckvoll präsentiert.

HERKUNFT - *Boden*

Der Leistadter Herrenmorgen erreicht eine Höhe bis zu 270 m NN und ist damit die am höchsten gelegene Lage im Weingut. Die Kombination aus Höhe, des nach Süd-Osten geneigten Hangs und dem vom Kalkmergel dominierten Untergrund prägen den ureigenen Charakter dieser Lage und tragen zur frischen, etwas kräftigeren aber deutlich von Mineralität geprägten Stilistik dieses Rieslings bei.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Nach einer Vorlese werden ausschließlich gesunde Trauben selektiv von Hand gelesen und verarbeitet. Der Most wird anschließend um den Lagencharakter des Rieslings zu erhalten, spontan vergoren und liegt bis zur Füllung auf der Feinhefe.