

Gut Hermannsberg Niederhausen Riesling Hermannsberg "GG"

Der Hermannsberg ist nicht nur Namensgeber, sondern Herzstück des Weinguts. Als Monopollage direkt unterhalb des historischen Gutsgebäudes gelegen, vereint dieser Wein die ganze Kraft des vulkanisch geprägten Bodens mit der kühlen Klarheit der Nahe. In der Jugend noch etwas verschlossen, zeigt er mit Reife beeindruckende Tiefe, Länge und aristokratische Eleganz.

Vinifikation

Der Weg zu einem herausragenden Wein beginnt mit der sorgfältigen Auswahl der besten Parzellen. Nach der Ernte erfolgt die Gärung des Mosts auf natürliche Weise, ohne die Zugabe von Reinzuchthefen. Diese Spontangärung nutzt die natürlichen Hefen, die auf den Trauben und in der Kellerei vorhanden sind. Das Ergebnis ist ein Wein mit komplexen und einzigartigen Aromen, die durch die Vielfalt der Hefen geprägt werden. Der Ausbau des Weins erfolgt sowohl in großen Holzfässern als auch in Edelstahltanks. Die Holzfässer verleihen dem Wein Tiefe, Struktur und subtile Holzaromen, während die Edelstahltanks eine präzise Temperaturkontrolle ermöglichen und die Frische und Fruchtigkeit des Weins bewahren. Nach der Gärung bleibt der Wein für eine längere Zeit auf der Hefe, was ihm zusätzliche Komplexität und eine cremigere Textur verleiht. Dieses lange Hefelager, das bis zur Abfüllung andauert, sorgt für eine harmonische Integration der Aromen und eine verbesserte Langlebigkeit des Weins.

Verkostungsnotizen

Reife gelbe Frucht, Stein, Fenchelkraut und ein Hauch Rauch. Am Gaumen komplex, druckvoll und lang, mit festem, salzig-mineralischem Kern.

Speisenbegleitung

Perfekt zu gebratenem Zander, Kalbsrücken oder kräftigem Geflügel mit hellen Saucen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Passt zu	Fisch, Kalb, Geflügel
Geschmack	trocken
Rebsorte	Riesling
Region	Nahe
Verschlusstyp	Naturkorken
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Example Company

