



Barnert & Drewitz

Riesling Alte Reben "Hemsberg"



2024, 750 ml



Deutschland, Hessische Bergstraße



9912013113



Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Makrele, leicht angeräuchert mit Edamame und frischen Erbsen
(Fisch)

Gelbe Erbsen mit Auberginen-Panier (vegetarisch)

Grillhähnchen mit Zitrone und Chili (Geflügel, Fleisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.09.2025

Information zum Wein

Riesling aus der historischen Steillage Bensheimer Wolfsmagen, die 1582 erstmals erwähnt wurde und während der Flurbereinigung zur Großlage degradiert wurde. Ein altes Flurstück ist der Beinsheimer Hemsberg, geprägt von Granitschotter im Untergrund. Die Reben wurden 1990 neu gepflanzt. Langer Ausbau auf der Hefe im Edelstahl.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der 2024er *Hemsberg* ist ein pikanter, würziger Riesling, der gleichzeitig nichts an Frucht vermissen lässt. Er erinnert an reife und knackige Äpfel und Apfelschalen, Reineclauden, Pfirsiche und Mirabellen, etwas Grapefruitzeste, Nüsse, Gestein und einem Hauch von Hefe. Dazu gibt es eine leicht laktisch süße Note, Hefe und Kräuter.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Riesling angenehm präsent, herb saftig, leicht stoffig und extraktreich. Auch hier zeigen sich deutliche Kernobstnoten, wiederum auch mürbe Äpfel und etwas Schale und Zeste. Dabei findet der Wein eine gelungene Balance zwischen Würze und Frucht, wirkt agil in der Säure und in der Mineralität.