

 **Barnert & Drewitz**

Riesling Alte Reben *"Hemsberg"*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Hessische Bergstraße

 9912013102

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Elsässer Sauerkraut mit Fisch

(Fisch)

Karotten-Tarte Tatin mit Dill und Cumin

(Gemüse & Vegetarisch)

**Hähnchen-Saltimbocca mit Parma-Schinken, Salbei
und Parmesan**

(Fleisch, Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

Information zum Wein

Der Bensheimer Hemsberg ist geprägt von verwittertem Granit. Es ist reiner Granitgrus mit viel Skelett mit einem ausreichenden Anteil an Feinerde. Die alten Reben auf Terrassen sind immer wieder durchsetzt mit Bäumen und Hecken. Der Riesling wurde nach der Handlese langsam gepresst und im Holzfass spontan vergoren. Dort hat er ein langes Hefelager genossen. Er wurde grob filtriert und leicht geschwefelt.

Farbe

tiefes Strohgelb

Nase

Der 2022er *Hemsberg* macht vom ersten Moment an einen lebendigen Eindruck. Er changiert zwischen saftigen Apfelnoten, Apfelschalen, festen Reineclauden und etwas Limequat mit Abrieb. Dazu kommt ein markanter Oberton aus Blüten, Gartenkräutern, etwas Gestein und einem Hauch von Hefe.

Gaumen

Am Gaumen ist der Riesling beeindruckend saftig, präsent und stoffig durch einen deutlichen Extrakt und das lange Hefelager. Gleichzeitig wirkt er absolut lebendig und agil mit einem feinen Druck in der Säurestruktur und einer mundwässernden Salzigkeit. Im Finale wird noch einmal klar, wie angenehm fest gewirkt, extraktreich und trocken dieser Riesling geworden ist.