

# 2017 SCHÖNHELL RIESLING Auslese

## VDP.GROSSE LAGE® - BIO



EXOTISCH – VIBRIEREND – VIELSCHICHTIG

Der Konzentrierte: Entführt Schluck für Schluck in neue aromatische Gefilde. Süß natürlich, aber ohne zu beschweren, glockenhell und vielschichtig, mit einem Zitrusstrauß von Limette bis Grapefruit, über Rhabarber bis hin zu exotischer Maracuja vibriert der SCHÖNHELL RIESLING in sich. Feine Mineralik zeugt von seiner Herkunft. Der Wein ist dabei dicht und viskos – mit nichtendenwollender Länge.

In den etwas höher gelegenen Weinbergen der Lage Schönhell wachsen die Reben auf sandigem, tonmergeligem Boden. Die Böden sind recht wasserdurchlässig, was die Reben um das wertvolle Gut kämpfen lässt. Das Ergebnis: Kleinbeerige Trauben mit einer hohen Aromenkonzentration im Most. Durch ihre längere Hängezeit potenziert sich dieser Effekt bei dieser Riesling Auslese noch. Die hochreifen Trauben werden von Hand gelesen, selektiert und dann im Stahltank spontan vergoren und per Kühlung gestoppt. 106 Gramm Zucker je Liter Wein ist das Ergebnis, denen aber die 8 Gramm Säure eine tolle Spannung.

### BEGLEITUNG

Passt gut zu mittelsüßen Desserts – auch mit Schokolade – intensivem Käse wie Gorgonzola oder gereiftem Gruyère und zu Gänse- oder Entenstopfleber.

### FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,38Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSE LAGE®	Säure:	8g/l
Weinlage:	HALLGARTEN SCHÖNHELL	Restsüße:	106,00g/l
Bodenart:	Tonmergel, tertiärer Mergel, Quarzsand/Buntschiefer	Alkohol:	7,50% Vol.
		Trinktemp.:	10-12°C

### WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für den Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 20 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie angebaut wurden.

