



WEINGUT

PRINZ VON HESSEN

	Name	PRINZ VON HESSEN Pinot Noir Rotwein trocken	
	Jahrgang	2014	
	Fakten	Rebsorte	Spätburgunder
		Geschmacksrichtung	Trocken
		Qualität	Qualitätswein
		Alkohol	13,5 % vol.
		Säure	4,5 g/l
		Restzucker	0,9 g/l
		Serviertemperatur	12 °C bis 14 °C
		Herkunft	Deutschland
		Anbaugebiet	Rheingau
		Art. Nr.	1433
		EAN Flasche	4014984013334
		EAN Karton	4014984613336
	Besonderheiten	24 Monate im Barriquefass gereift	



Verprobungsnotizen

Dieser Spätburgunder besticht durch seine hohe Komplexität. Ein dunkles Rubinrot verführt die Augen, sein intensives Aroma nach Johannisbeere strömt aus dem Glas. Im Gaumen bestätigt sich ein intensiver, fruchtbetonter Geschmack, gut eingebundene Holznoten und Vanille unterstützen den eleganten Ausdruck. Im Abgang ist er kraftvoll und von angenehmer Länge. Ein großer Rheingauer Spätburgunder, kräftig, vollmundig und elegant. Ideal auch als Begleiter zu kräftigen Speisen.

Jahrgang 2014

Extreme Temperaturen und Niederschläge kennzeichnen dieses Weinjahr. Nach einem extrem milden Winter startete die Vegetation so früh wie noch nie, seit Beginn der Aufzeichnungen 1955, mit dem Austrieb am 7. April. Zwischen Austrieb und Blüte war die Witterung sehr „durchwachsen“. Warmes und trockenes Blütewetter führte zu einem guten Fruchtansatz, der ein gutes Weinjahr erhoffen lies. Aus einem Regendefizit von 85 mm Anfang Juli wurde bis Mitte September ein Überschuss von 80 mm. So fiel im Juli und August das Doppelte bis Dreifache der normalen Monatsmengen. Erschwerend kam hinzu, dass sich seit Anfang August mit der Kirschessigfliege ein neuer Schädling ausbreitete. Im milden September sorgte ein sehr nasses Wochenende für eine weitere Verschärfung der Situation. Die durch die hohen Temperaturen geförderte, zunehmende Fäulnis erzwang eine rasche Lese, wenn man nicht weitere Ertragsverluste riskieren wollte. Nur dort, wo mit intensiver Negativ-Selektion gearbeitet wurde, konnten Spitzenprodukte geerntet werden.

Weinbereitung

Bereits am Stock wurde die Menge der heranwachsenden Trauben nahezu halbiert, so konnten die Rebstöcke alle Kraft in die verbleibenden Trauben geben. Nach der Ernte und dem Entrappen entzog der Kellermeister einen Teil des sich bildenden Saftes (ca. 15 %) um eine bessere Farbausbildung zu erzielen. Nach einer 7-tägigen Maischestandzeit ohne Vergärung zur Förderung der Aromenbildung schloss sich eine 7-tägige Vergärungsphase an. Danach weitere 7 Tage der Farbextraktion. Dann wurde die Maische abgepresst. Der Wein lagerte zur Reifung 24 Monate im Barrique.

Prinz von Hessen

Das Weingut mit Sitz in Johannisberg im Rheingau gehört zu den bedeutendsten Riesling-Produzenten Deutschlands. Zahlreiche Anerkennungen im In- und Ausland reflektieren das hervorragende Qualitätsniveau der Weine und Sekte. Die Riesling-Weine des Weingutes Prinz von Hessen gedeihen in den Spitzenlagen des Rheingaus. Darunter befinden sich so bedeutende Namen wie Johannisberger Klaus, Winkeler Hasensprung und Winkeler Jesuitengarten. 95 % der Weinbergslagen sind der Rieslingrebe gewidmet.