



2015 Hohenmorgen G.C.

- Lage:** Die Lage umfasst 4 ha, unser Anteil beträgt 0,85 ha. Der Morgen ist ein altes Ackermaß, das die Größe des Landes bezeichnete, das ein Mann mit einem Gespann an einem Morgen bewirtschaften konnte. Der Hohenmorgen liegt in der warmen Hangzone auf einem schmalen Kalkriff entlang der Vorhügelzone der Mittelhaardt. Der Buntsandstein-verwitterungsboden mit Kalkeinlagerungen verleiht dem Wein gleichermaßen Fülle und Lagerfähigkeit.
- Klassifikation:** Angelehnt an die Königlich-Bayrische Lagenklassifikation von 1828 haben wir für unsere Weine und Lagen eine Qualitätspyramide erstellt, die sich an dem burgundischen Prinzip orientiert. G.C. und P.C. Rieslinge stammen aus den wertvollsten Lagen des Weinguts. Eine Stufe darunter finden sich die Ortsrieslinge, der Gutsriesling bildet die Basis der Qualitätspyramide.
- Jahrgang:** Einem milden Winter mit wenig Niederschlag folgte ein mildes, aber nicht zu warmes Frühjahr. Anfang Juni setzte dann sehr trockenes und warmes Wetter ein, was eine sehr gute und frühe Blüte begünstigte. Bereits zum Blütezeitpunkt Mitte Juni herrschten teilweise hochsommerliche Temperaturen, welche sich bis weit in den Spätsommer fortsetzten. Der Sommer war geprägt von großer Trockenheit und hohen Sommertemperaturen und sorgte so für ein sehr rasches Wachstum der Trauben. Durch die tiefe Verwurzelung unserer Rebstöcke – bedingt durch unsere biodynamische Bewirtschaftung – war aber zu jedem Zeitpunkt eine gute Wasserversorgung gewährleistet. Bereits Ende August konnten wir so die ersten Trauben für unsere Sekte lesen. Die Hauptlese begann Anfang September und war bereits am 2. Oktober abgeschlossen – der kürzeste Lesezeitraum in der Geschichte des Weingutes. Alle Trauben waren perfekt reif, mit ausreichend Säure ausgestattet und vollkommen gesund.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2015, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierte, spontane Gärung und anschließender Ausbau im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Typisch für den Hohenmorgen ist die lebendige, fast tänzelnde Stilistik. Wunderbar elegant und filigran in der Frucht mit einer schönen Frische und sehr langem Abgang.
- Empfehlung:** 14°C Trinktemperatur
- Analyse:** Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 7,1 g/l
Restsüße: 6,9 g/l Enthält Sulfite.