



2016 Ruppertsberger Hoheburg P.C.

- Lage:** Die 20 ha große Ruppertsberger Toplage verdankt ihren Namen einer im 14. Jahrhundert zerstörten Burg der Ritter von Ruprechtsberg. Unser Anteil beträgt 4,68 ha. Am Fuße der Mittelhaardt gelegen, profitiert sie von den günstigen mikroklimatischen Vorteilen. Weißer, aufliegender Buntsandstein sorgt für einen optimalen Wärmehaushalt.
- 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 folgte ein kühles, regenreiches Frühjahr. Die Blüte setzte relativ spät ein. Intensive Laubarbeit und Stärkung der Pflanzen durch unsere biodynamische Bewirtschaftung waren entscheidend für Top-Qualitäten und gute Erträge. Ab August wurden wir mit traumhaftem, warmem Sommerwetter entschädigt. Kühle Nächte brachten optimale Bedingungen für eine perfekte Traubenreife. Das wunderbare Herbstwetter ermöglichte uns eine entspannte Lese wie seit Jahren nicht mehr über einen Lesezeitraum von fast sieben Wochen. Die Lese war am 15. Oktober abgeschlossen und brachte uns Weine in den Keller, die von einer kühlen Leichtigkeit geprägt sind, fein in der Stilistik, sehr mineralisch und leichter im Alkohol als 2015.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2016, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Spontane Gärung und anschließender Ausbau im Doppelstück-Holzfass. Lagerung auf der Vollhefe bis kurz vor der Füllung im August.
- Sensorik:** Als Nachbarlage zum Gaisböhl zeigt sich auch die Hoheburg mit einer kraftvollen Frucht und Cremigkeit. Gleichzeitig besticht sie durch ihre tiefgründige Mineralität und Saftigkeit.
- Empfehlung:** 14°C Trinktemperatur
- Analyse:** Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 7,4 g/l
Restsüße: 0,6 g/l Enthält Sulfite.