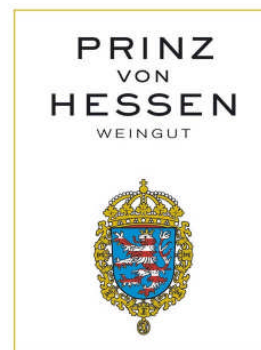


PRINZ VON HESSEN
Riesling Classic
2008



Johannisberg im Rheingau

Traubenerzeugung	Die Trauben für diesen erfrischend saftigen Wein stammen aus den Weinbergen rund um den Johannisberg. Auf Löss-Lehmböden, Gesteinsverwitterungsböden und auf sandig-lehmigen Böden reifen die Riesling-Trauben heran. Die warmen Sommermonate mit ihren kühlen Nächten bilden die idealen Voraussetzungen für diesen frischen Riesling.
Weinbereitung	Die Weinernte fand Ende September bis Ende Oktober statt. Um die feine Frucht des Weines zu erzielen wurde eine intensive negativ Selektion nicht geeigneter Trauben durchgeführt. Im Kelterhaus des Weingutes wurden die Trauben dann schonend gepresst. Die Vergärung fand ausschließlich in gekühlten Edelstahl tanks statt, was wiederum die Frische und die Fruchtigkeit des Weines befördert. Deutlich bemerkbar macht sich das längere Weinhefelerager, die Aromatik der Weine ist intensiver, das Geschmacksbild harmonisch und angenehm weich.
Der Jahrgang 2008	Nach einem milden Winter begann der Austrieb Ende April. Der Mai lag bezüglich Wärme und Sonnenschein auf Juni-Niveau, was die Rebeentwicklung vorantrieb. Es war eine sehr kurze Spanne von Austrieb bis Blühbeginn beim Riesling und die Laubarbeiten forderten uns viel ab. Den willkommenen Niederschlägen im Juni folgte dann noch viel Regen im Juli und August, ein trüber und kühler September brachte die Reifeentwicklung der Trauben nur zögernd voran. Die Weinlese begann Anfang Oktober mit stetem Wechsel von Regentagen und ruhigem Herbstwetter. Es verlangte schon Nervenstärke, die Weinlese nach „hinten“ zu ziehen, letztlich wurde diese jedoch mit Weinen gehobener Güte, schlank, spritzig mit frischer Fruchtsäure und feinen, sortentypischen Fruchtaromen, belohnt.
Verprobungsnotizen	Ein Riesling mit lebendiger hellgelber Farbe und leicht grünlichen Reflexen. Die Aromen erinnern an reife Früchte, auch an etwas Melone und Aprikose. Im Hintergrund werden die feinen Fruchtaromen von einem milden Charakter getragen. Am Gaumen überzeugt dieser Riesling mit einer saftigen, guten Struktur, satter Frucht und einer dezenten Mineralität im Finale. Ein Wein mit angenehmer Länge.
Analyse	Alkohol: 11,22 %vol. Säure: 7,9 g/l Restzucker: 13,3 g/l Serviertemperatur 10° C bis 12° C Art. Nr. 0811

Grund 1, D-65366 Johannisberg
TELEFON 06722-40918-0 TELEFAX 06722-40918-20
e-Mail: weingut@prinz-von-hessen.de
www.prinz-von-hessen.de
Bankverbindung: Rheingauer Volksbank, Geisenheim,
BLZ 510 915 00, Kto.-Nr. 11223

