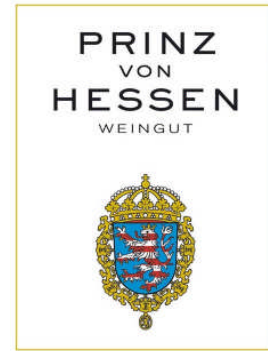


**Kiedricher Sandgrub
Riesling Kabinett trocken
2008**



Johannisberg im Rheingau

Traubenerzeugung	Die Trauben für diesen besonders filigranen Wein stammen aus der Weinbergs-lage Kiedricher Sandgrub. Die nach Süden gelegene Lage hat einen tiefgründigen, kalkhaltigen Lössboden, der örtlich von Grundwasser beeinflusst wird und kiesig ist. Bedingt durch seine geschützte südliche Lage und warme Böden gedeihen hier besonders feinfruchtige, elegante Weine, die sehr gehaltvoll sind und ihre feine Note nach ein bis zwei Jahren zeigen.
Weinbereitung	Die Weinernte fand Ende September bis Ende Oktober statt. Um die feine Frucht des Weines zu erzielen wurde eine intensive negativ Selektion nicht geeig-neter Trauben durchgeführt. Im Kelterhaus des Weingutes wurden die Trauben dann schonend gepresst. Die Vergärung fand ausschließlich in gekühlten Edel-stahltanks statt, was wiederum die Frische und die Fruchtigkeit des Weines be-fördert. Deutlich bemerkbar macht sich das längere Weinhefelager, 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 bezüg-lich Wärme und Sonnenschein auf Juni-Niveau, was die Reibentwicklung voran-trieb. 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 ruhi-gem 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, be-lohnt.
Verprobungsnotizen	Ein Riesling mit blassgelber Farbe und leicht grünlichen Reflexen, der einen sehr eleganten und filigranen Duft aufweist. Die Aromen erinnern dezent an grünen Apfel und an einen Hauch von Aprikose. Im Hintergrund werden die feinen Fruchtaromen von einer dezenten Mineralität getragen. Am Gaumen überzeugt dieser Kabinettwein mit einer frischen Säure, feiner Mineralität auf der Zunge und einem feingliedrigen fruchtigen Geschmack. Ein Wein mit angenehmer Län-ge.
Analyse	Alkohol: 10,64 %vol. Säure: 7,2 g/l Restzucker: 6,2 g/l Serviertemperatur 10° C bis 11° C Art. Nr. 0823

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

