

2024 HÖLLENPFAD IM MÜHLENBERG

Riesling Grosses Gewächs* trocken

FASS-NR. 2427

Im mittleren Teil unserer ersten Lage Höllenpfad befindet sich das beste Stück dieses großartigen Weinbergs mit den ältesten Reben. Aufgrund der außerordentlichen Qualität der Weine, die hier wachsen, wurden diese Gewanne unter dem historischen Namen "Höllenpfad im Mühlenberg" durch den Gesetzgeber eingetragen und vom VDP als Große Lage klassifiziert. Erstmals mit dem Jahrgang 2017 haben wir die gesunden, hochreifen Rieslinge dieser besonderen Weinbergsparzelle einzeln geerntet und als Großes Gewächs ausgebaut. Ein herrlicher trockener Riesling mit großer geschmacklicher Tiefe und dabei sehr elegant mit dem ausgeprägten feinwürzigen Aroma des Höllenpfades.

Alter der Reben 30 - 40 Jahre

Ertrag ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Holzfass und Edelstahl.

Nur noch in der 1,5l Magnum erhältlich

Ein Riesling mit Tiefe, Würze und großem Format - der Höllenpfad im Mühlenberg zeigt auch im Jahrgang 2024 seine beeindruckende Vielschichtigkeit. Trocken, reichhaltig und zugleich von feiner Eleganz geprägt, überzeit lieses Große Gewächs mit mineralischer Spannung, salziger Säure und einem langen, vielschichtigen Nachhall.

Der mittlere Teil unserer Ersten Lage Höllenpfad beherbergt das Herzstück dieses traditionsreichen Weinbergs: unsere ältesten Reben. Aufgrund der konstant herausragenden Qualität wurde diese Parzelle unter dem historischen Namen "Höllenpfad im Mühlenberg" gesetzlich registriert und vom VDP als Große Lage klassifiziert.

Die Böden aus verwittertem rotem Sandstein verleihen dem Wein seine Norheim feinwürzige Aromatik und typische Pikanz. Die Trauben sind klein ber dicker Schale und hoher innerer Konzentration dideale Vorar ssetzung einen dichten, aber eleganten Riesling mit Herkunft und Cha akter. Nach selektiver Handlese in me'acren Durche ingen werden in Trauben schonend gepresst und anschi eßend in große Fichen holz ssern vergoren und ausgebaut. Eine lange Reifeze t – sechs Monate a liber ollhefe und weitere zwei Monate auf der Feinhefe – so gt für Textur, Tefgang und ausgezeichnete Lagerfähigkeit.

Der 2024er Höllenpfad im Mühlenberg GG präsentiert sich druckvoll und präzise, mit salziger Säure, geschmeidiger Struktur und fein eingebundener Frucht. Ein Riesling mit Format - klar, ausdrucksstark und für viele Jahre gemacht.

* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt. Informationen zu Nährwerten und 2 un ten

Alk. 12,5 % Vol.

