

## Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling BA

Weingut Hexamer, Nahe

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	fruchtsüß
Kurzbeschreibung:	frisch, gelbfruchtig, konzentriert
Alkohol:	7,5 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	zu Gänseleber, fettreichem und würzigem Käse sowie fruchtigen und cremigen Desserts
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 48 21

### Charakteristik

Im Glas hat der Riesling eine goldgelbe Farbe. In der Nase sehr gelbfruchtig, zeigen sich Aromen von Birne, Aprikose, Quitte und Mirabelle. Am Gaumen präsentiert er sich weich und cremig mit einer ausgewogenen Säure.

### Klima/Terroir

Die Reben wachsen auf der Südlage des Schloßböckelheimer „Felsen“, auf dem die Bodenstruktur von dem Vulkangestein Porphyrt dominiert wird. Das Klima an der unteren Nahe ist ausgeglichen, mild und regenarm. Das Traubenmaterial stammt von edelfaulen Beeren.

### Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben gemahlen, gepresst und in Edelstahl tanks, bei kühlen Temperaturen, vergoren und ausgebaut.

### Das Weingut

Das Meddersheimer Weingut Hexamer ist der Aufsteiger an der Nahe. Qualität ist oberste Maxime - diese Philosophie bestimmt das Handeln, denn man ist verliebt in Weine mit Charakter! Auf 18 Hektar Rebfläche baut Harald Hexamer überwiegend Riesling an. Er ist überzeugt, dass das Fundament guter Weine im Weinberg liegt, denn im Keller kann man nur versuchen, das Ganze zu optimieren und das heraus zu kitzeln, was einem die Traube gegeben hat. Aus diesem Grund wird viel Zeit in die Pflege der Weinberge investiert. Die Weinlese erfolgt nicht nur per Hand sondern in mehreren Durchgängen. Zuerst werden nur die vollreifen Trauben geerntet. Den übrigen wird noch Zeit gegeben ihre volle Reife zu entwickeln und ihr Aroma zu entfalten. So entstehen Hexamers außergewöhnliche und finessenreiche Weine!

