

Fokus på riesling – Weingut Prinz von Hessen

9 oktober, 2011 av Elke Jung · [Inga kommentarer](#)



Donatus Prins av Hessen har varit på Stockholmsvisit. Anledning till det celebra besöket är en presentation av familjens vingegendom som sedan 2003 genomgått en rejäl förändring. Vin av bästa snitt är ett förväntat resultat menar prinsen som annars talar blygsamt om företagets ansträngningar. Donatus Prins av Hessen är en avslappnad och jordnära person väl medveten om att hans titel öppnar dörrar men också med insikt om att hög prestige- och glamourfaktor aldrig kan kompensera eventuella tillkortakommanden när det gäller kvalitetsvin. Vinerna han presenterar ska vara bäst och han säger,

- Weingut Prince von Hessen ska bli en av världens mest inflytelserika och mest eftertraktade rieslingproducenter. Vi är inte där än men på väg.

Ambitionen är utan tvekan hög och skönt kaxig i en annars lagom, hyfsat snäll konform vinvärld där få vill sticka ut med ambitioner mer än att tillstå; – vinet kan tala för sig själv. Så hur smakade då Prinsens viner. Klarade dom att matcha ägarens högt ställda krav och mina egna i förväg högt satta förväntningar?

Kort historik och bakgrund

Familjen har sedan 1300-talet regerat i det område som nu är [Bundesland Hessen](#). Greve [Frederick II av Hessen-Homburg](#) (1633-1708) var bland annat känd som framgångsrik general och under en period arbetade han för Sverige. Han gifte sig också så småningom med den förmögna änkan Margareta Brahe.

1928 grundade familjen stiftelsen, [Hessische Hausstiftung](#) som förvaltar vingodset, ett stuteri, två 5-stjärniga hotell och ett museum. Prinsen själv berättar att han sköter driften av de två hotellen och hans stora fritidsintresset är familjens hästar. Vin gillar han och som han säger,

- Jag kan inte så mycket men har ett bra team som vet vad jag vill uppnå. Och jag lär mig.

För källaren på Weingut von Hessen ansvarar Sascha Huber och vinmakare/VD är Clemens Kiefer, båda har varit med i många år redan. Konsult sedan 2006 är Lenz Moser.

Arbetat med att höja vinernas kvalitet startade egentligen med frågan om familjen överhuvudtaget skulle behålla sin då cirka 75 ha vinodlingar. Beslutet att satsa togs 2003 och den första åtgärden Prinsen genomförde var att avyttra allt land som låg mer än fem minuters bilresa från huvudbyggnaden. Under 2004 arbetade han fram en plan för vinhuset. Under 2005 startade det långsiktiga förändringsarbetet i källaren, på vinfälten och vad gäller marknadsföringen. Husets 33 ha har övervägande (23 ha) Erstes Gewächs klassificering och planteringarna är av en koncentration med sorten riesling vilket gett huset det fokus och den grund för specialisering de målmedvetet strävar efter. Andra druvor som odlas, men i liten skala, är pinot blanc, merlot och pinot noir. Produktionen uppgår idag till cirka 250 000 flaskor per år vilket är en volym som de gärna vill se att den ökar i framtiden. Prinsen berättar,

- Skörden är ett viktigt momentet i strävan efter kvalitet och den i vingården inledande "negativ selection" betyder att man redan på fältet skär bort oönskad, dålig, angripen eller av annan anledning kasserad, frukt. Ytterligare en selektion, precis innan kross är därför inte nödvändig menar Prinsen som tillägger,

- 95 procent av druvorna är friska vid ankomst till vineriet och för frukt från de bästa vingårdarna, de så kallade Erstes Gewächslägena är det självfallet 100 procent druvhälsa som gäller.

I källaren har stora investeringar gjorts med nya rostfria fat, stältankar och stora ekliggare som ger rieslingvinerna en skön skjuts av [microoxygenation](#), (luft i en mindre mängd) som anses öka vinets nyanser och smakens komplexitet.

Prinz von Hessen Riesling Kabinett Trocken 2010 (6480), Tyskland, 159 kronor för 1,5L box

Trevlig och lättsam, lätt rieslingkaraktär med inslag av äpple, citrus och grape. Frisk.

Betyg: 3

Winkeler Hasensprung 2008, Rheingau Riesling, Deutscher Sekt, 139 kronor

Gul färg. Torr, brödig smak med lätt rieslingkaraktär av äpplen och grapefrukt och antydan till mineral. Trevlig längd.

Betyg: 3+

Riesling "H" 2010, 109 kronor

Halvtorr smak av gröna äpplen, lime och citrus med inslag av petroleum.

Betyg: 3+

Riesling Kabinett 2009, 147 kronor

Halvtorr. Äpple och grapefrukt, inslag av lime. Kroppen är svag till mediumstrukturerad.

Betyg: 3

Dachsfilet Riesling Q.b.A 2010, 221 kronor

Tydligt rökig, inslag av grape och bröd. Torr, medelfyllig. Frisk frukt, nyanserad smak av äpplen, persika och grapefrukt med lång eftersmak. Nyanserad, med en tyngd i smaken av mogen frukt som gör att vinet andas kvalitet.

Betyg: 4+

1/3 har jäst med skalkontakt.

Winkeler Hasensprung Riesling 2004, Erstes Gewächs, 298 kronor

Gul färg. Stor, rökig doft. Komplex. Torr och fyllig, stor och nyanserad av äpple, päron, lime, mogen grape och vinbär. Tydligt rökig. Stumt avslut, i "utförsbacke"?

Betyg: 4

Johannisberger Klaus Riesling Auslese 2009, 256 kronor

Ljusgul. Rökig. Söt, medelfyllig, elegant av grapefrukt, lime och äpplen. Elegant och fin.

Betyg: 4+

Äldre årgångar, ej tillgängliga för köp. Båda vinerna smakade helt fantastiskt.

Winkeler Hasensprung Riesling Auslese 1976. Klassisk årgång i Tyskland och Österrike.

Bärnsten, grön. Mandel och aprikos. Halvtorr smak av apelsin, mogen, söt grapefrukt, lime och lite karamell. Inslag av mandel.

Johannisberger Klaus Riesling Beerenauslese 1989

Röd bärnsten. Torkade fikon, honung och aprikos. Söt aprikos, gula fikon och en lång eftersmak. Drick nu, klarar inte lång tid till.

Focus on Riesling – Weingut Prinz von Hessen

<http://www.vinbanken.se/2011/10/09/weingut-prinz-von-hessen>

October 9, 2011 by Elke Jung

rough translation from Swedish to English

Prince Donatus of Hesse has been on a Stockholm Visit. The reason for the celebration visit is a presentation of the family wine estate which has undergone a considerable change since 2003. Wine of the best cuts is an expected result says the prince who otherwise speaks modestly about the company's efforts. Prince Donatus of Hesse is a relaxed and down to earth person well aware that his title opens doors but also with the realization that high prestige and glamor factor can never compensate for any shortcomings in terms of quality wine. The wines he presents will be the best and he says,
- Weingut Prinz von Hessen will become one of the world's most influential and most sought after riesling producers. We're not there yet but on the way.

The ambition is undoubtedly high and warm cocky in an otherwise comfortable, pretty nice conformal wine world where few want to stand out with ambitions more than to admit; - the wine speak for itself. So how tasted the Prince's wines. Dress them to match the owner's high standards and my own pre-set high expectations?

Brief history and background

The family has since the 1300s reigned in the area now is **Bundesland Hessen**. Count **Frederick II of Hesse-Homburg** (1633-1708) was among other things, known as a successful General, and for a period he worked for Sweden. He married also eventually with the wealthy widow Margaret Brahe. 1928 founded the family foundation, **Hessische Hausstiftung** managing vingodset, a stud, two 5-star hotels and a museum. The prince himself says that he operates two hotels, and his main leisure interest is the family's horses. Wine he likes and as he says,
- I cannot do so much but have a good team that knows what I want to achieve. And I learn.
For the basement of Weingut von Hessen Sascha Huber is responsible and winemaker / CEO is Clemens Kiefer, both have been involved for many years already. Consultant since 2006, Lenz Moser.

Worked to improve wine quality really started with the question of the family in general would retain the approximately 75 ha vineyard. The decision to invest was taken in 2003 and the first thing to the Prince completed was to sell all the land that was more than five minutes drive from the main building. In 2004, he worked out a plan for the winehouse. In 2005 began the long process of change in the cellar, the vineyards and in terms of marketing. The 33 ha having a predominantly (23 ha) Erste Gewächs grading and plantings are of a concentration with variety, Riesling, which gave the estate the focus and the basis for the specialization they purposefully seek. Other grapes grown, but on a small scale, are pinot blanc, merlot and pinot noir. The production currently amounts to about 250,000 bottles a year which is a volume that they are keen to see to increase in the future. The Prince says,
- The harvest is an important moment in the quest for quality in the vineyard and the initial "negative selection" means that one cut out unwanted, already on the ground, ill, infected or otherwise discarded, fruit. Another selection, just before crushing is not necessary, means the prince who adds,
- 95 percent of the grapes are healthy on arrival at the winery and the fruit from the best vineyards, the so-called Erste Gewächslagen is obviously 100 percent grape health related.
The basement has large investments have been made with new stainless steel barrels, steel tanks and

large ekliggare that gives Riesling wines a nice shot of microoxygenation, (air in a small amount), considered to increase the wine's nuances and flavor complexity.

Prinz von Hessen Riesling Kabinett Trocken 2010 (6480), Germany, 159 crowns for 1.5 liter box

Nice and easy going, light Riesling character with hints of apple, citrus and grapefruit. Frisk.

Rating: 3

Winkel Hasensprung 2008, Rheingau Riesling, Deutscher Sekt, 139 SEK

Yellow color. Dry bread taste with light Riesling character of apple and grapefruit and hints of mineral.

Nice length.

Rating: 3 +

Riesling "H" 2010, 109 SEK

Semi-dry taste of green apple, lime and citrus with hints of petroleum.

Rating: 3 +

Riesling Kabinett 2009, 147 SEK

Semi-Dry. Apple and grapefruit, hints of lime. The body is weak to medium textured.

Rating: 3

Dachsfilet Riesling Q.b.A 2010, 221 SEK

Clearly smoky, hints of grapefruit and bread. Dry, medium bodied. Fresh fruit, subtle flavors of apple, peach and grapefruit with a long aftertaste. Nuanced, with an emphasis in the taste of ripe fruit that makes wine breathes quality.

Rating: 4 +

Third is fermented with skin contact.

Winkel Hasensprung Riesling 2004, Erste Gewächs, 298 SEK

Yellow color. Big, smoky scent. A complex. Dry and full bodied, big and nuanced of apple, pear, lime, ripe grapefruit and currant. Clearly smoky. Rigidly terminated, the "downhill"?

Rating: 4

Johannisberg Riesling Auslese 2009 Klaus, 256 SEK

Light yellow. Smoky. Sweet, medium bodied, elegant grapefruit, limes and apples. Elegant and fine.

Rating: 4 +

Older vintages, not available for purchase. Both wines are tasted absolutely fantastic.

Winkel Hasensprung Riesling Auslese 1976th Classic vintage in Germany and Austria.

Amber, green. Almond and apricot. Semi-dry taste of orange, ripe, sweet grapefruit, lime and a little caramel. Hints of almond.

Johannisberg Riesling Klaus Beerenauslese 1989

Red amber. Dried figs, honey and apricot. Sweet apricot, yellow figs and a long finish. Drink now, do not take long to.