



„DACHSFILET“ – Donatus Prinz von Hessen produziert charaktvollen, dennoch charmanten Riesling auf Weltklasseniveau

Das trockene Dachsfilet 2009 ist eine Innovation, auf die Donatus Prinz von Hessen und sein Weingutsdirektor Dr. Clemens Kiefer besonders stolz sind.

Vom **Winkeler Dachsberg**, einer besonderen Rheingauer Weinbergslage, stammen die Riesling-Trauben, die für diesen jugendlich-frischen Wein geerntet werden. Bis dato unter „ferner liefen“ eingeordnet ist der Dachsberg heute ein Garant für hohe Qualität. Hier wächst ein knackiger, erfrischender, charmanter und charaktvoller Riesling, der für die Neuorientierung des Weinguts PRINZ VON HESSEN typisch ist.

Maischegärung – neu bei Riesling

Inspiziert durch Studien aus Geisenheim wird „der Dachs“ seit 2007 zum Teil auf der Maische vergoren. Es ist der Versuch des Weinguts der DNA der Sorte ein Stück näher zu kommen. Das Verfahren, nach dem der Riesling Dachsfilet entsteht, ist bemerkenswert: Ein Teil des Traubenmaterials wird nach klassischer Rotweinmethode verarbeitet. Nach vier bis sechs Tagen Gärung auf der Maische (wenn circa 40 % des Zuckers vergoren sind) werden die Trauben gepresst und wandern erst dann zur Endgärung in das gekühlte Stahlfass. Wichtig zu erwähnen ist die Tatsache, dass keine einzige Beere mit Botrytis verarbeitet wird (sorgfältigste Auslese im Weingarten und am Sortiertisch). Das Ergebnis ist ein überaus charaktvoller und dennoch charmanter Spitzen Riesling, der sich innert drei Jahrgängen zum Flaggschiff des Weingutes entwickelt hat und nationale wie internationale Anerkennung erfahren durfte. In jedem Fall ist es der Lieblingswein des Prinzen.

Die Namensgebung des Dachsfilets ist naheliegend: Nur die besten und gesündesten Beeren aus dem steilsten und ältesten Teilbereich vom Dachsberg wandern in diesen Riesling – das „Filet-Stück“ eben. Ansprechend wie witzig auch das Etikett: Der Dachs – übrigens Wildtier des Jahres 2010 in Deutschland – schnappt sich das beste Stück des Hauses von Hessen, das 800jährige Wappen.

Der Jahrgang 2009 auf dem Dachsberg

Den relativ strengen und langen Winter haben die Weinberge des Weinguts PRINZ VON HESSEN ohne größere Frostschäden überstanden und der Austrieb des Rieslings begann Mitte April 2009. Dank reichlich Wärme im April und Mai blühte er bereits am 1. Juni – vierzehn Tage vor dem üblichen Datum. Eine fachgerechte Entblätterung und das Entfernen von Doppeltrieben haben sehr dazu beigetragen, dass die Trauben gesund blieben. Nach der Blüte wurden die Trauben für das Dachsfilet halbiert – eine der bedeutendsten Arbeiten, um einen so hochwertigen Riesling wie das Dachsfilet zu gewinnen. Bei überwiegend strahlendem Sonnenschein ernteten die Helfer Rieslingtrauben mit Mostgewichten von 100 °Oe bis 120 °Oe. Die Erntemenge liegt rund 20 % unter dem langjährigen Mittel. Ergebnis der 100 % gesunden Trauben ist ein elegantes, tiefgründiges und facettenreiches Dachsfilet, das durch seine sortentypischen Fruchtaromen und seine saftige Frische überzeugt.

Wandlung und Innovation

Klimatische Veränderungen im Rheingau während der letzten 20-30 Jahre haben positiven Einfluss auf den Weinbau genommen: dank der heute höheren Temperaturen sind hochgelegene Lagen wie der Dachsbberg (mit 180 Meter die höchste Lage des Weinguts PRINZ VON HESSEN) prädestiniert für die Produktion von Spitzenweinen. Das Weingut PRINZ VON HESSEN pflegt hier die ältesten Rebstöcke (35 Jahre plus) mit extrem niedrigen Erträgen (3.500 kg je Hektar). Eine ideale Kombination, die ein hohes Maß an Qualität garantiert. Zudem haben Donatus Prinz von Hessen und Dr. Clemens Kiefer in den vergangenen Jahren viel in Weingärten und Kellertechnologien investiert, sodass heute jede einzelne Lage gezielt und individuell bearbeitet wird – die bestmögliche physiologisch reife Traube als oberstes Ziel. Das junge Team rund um Clemens Kiefer und Kellermeister Sascha Huber leistet professionelle und vor allem leidenschaftliche Arbeit und die Nähe der Fachhochschule Geisenheim wird intellektuell genützt, sodass neue Ideen in den gesamten Prozess einfließen. *„Das Zusammenspiel von „Tradition & Moderne“ spiegelt sich in allen Bereichen des Weinguts wider. Zum einen haben die Weine mit ihrem lebendigen, rassigen und frischen Ausdruck eine moderne und vom Boden und Klima bestimmte Stilistik, zum anderen ist die Konzentration auf Riesling ein Bekenntnis zur Tradition des Rheingaus“*, so Donatus Prinz von Hessen über die Neuausrichtung des Weinguts.

Das Weingut PRINZ VON HESSEN ist mit über 70 % Erstgewächs-Lagen gesegnet und hat sich beim Riesling der typisch klassischen Rheingauer Stilrichtung verschrieben – dem Terroir gerecht werden, die Tradition hochhalten, 100%ige Weinguts-Weine und dennoch dem Zeitgeist folgend auch moderne, konsumentenfreundliche und charmante Weine zu keltern.



Analysewerte

Alkohol: 13,0 % vol.

Säure: 7,2 g/l

Restzucker: 9,0 g/l

Presseecho zum Dachsfilet:

„Auf dem Tisch steht der 2008 Dachsfilet Riesling des Rheingauer Weingutes Prinz von Hessen in Johannisberg. (...) Dieser Klasse-Riesling markiert für mich mehr noch als die (gelungenen) großen Weine des Gutes den Aufstieg in die Oberliga nach mühevoller Arbeit. (...) Für Rheingau-Riesling-Fans kann Prinz von Hessen ähnlich wie Gunther Künstler ein Muss werden.“

(Martin Lambeck, Germany, www.welt.de, 02.10.2009)

„Prinz von Hessen Dachsfilet Riesling 2008 Rheingau 12% alcohol. From the Badgers' mountain, Dachsberg, this is made like a red wine, with fermentation of skins until 40% of the sugar has been used, and then pressing. Wonderfully textured with a hint of sweetness to the intense, minerally, spicy limey fruit. There are some richer, tropical notes, too. Brilliant precision and nice tension between the richness and minerality. 93/100“

(Jamie Goode, UK, www.wineanorak.com, 03.11.2009)

“These are Rieslings of exceptional quality placed at the upper end of the market which will appeal to diners with a detailed knowledge of German wines. They will also pleasantly surprise others who are adventurous enough to opt for them on a wine list.”

(Frank Corr, Ireland, Hotel & Catering Review, Oct. 2009)

“Viel exotischer kann ein Riesling nicht duften! Stachelbeeren, Litschi, Ananas, und, und, und. Strahlend mineralisch und fein. Der Name entstand durch die Verwendung der besten Trauben (Filetstück) der Spitzenlage Dachsberg!“

(Wein & Co Magazin, Austria, Oct. 2009)

Übrigens:

Ab Herbst 2010 fliegt der Dachsfilet 2008 auf British Airways First Class!

Rückfragehinweis:

Für Musterflaschen (auch von unserem Riesling „H“ QbA oder dem neuen Kabinett 2009) und Bezugsquellen dürfen wir Sie bitten, das Weingut PRINZ VON HESSEN oder TxB International Fine Wines zu kontaktieren – Danke!

Weingut



Dr. Clemens Kiefer
Weingut PRINZ VON HESSEN
Johannisberg im Rheingau
Grund 1
65366 Geisenheim
Deutschland

T: +49 6722 40918 – 0
F: +49 6722 40918 – 20
E: ckiefer@prinz-von-hessen.de
www.prinz-von-hessen.de

Presse und Vertrieb



Lenz M. Moser
TxB International Fine Wines GmbH
Am Opernplatz 2
60313 Frankfurt / Main
Deutschland

T: +49 69 463088 – 0
F: +49 69 463088 – 20
M: +49 172 6879701
E: lenz.moser@txb-finewines.com
www.txb-finewines.com