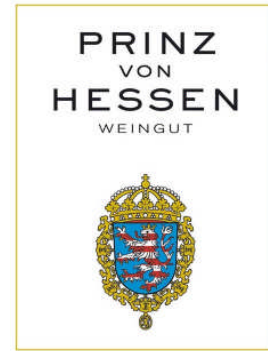


## Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese 2009



*Johannisberg im Rheingau*

Traubenerzeugung	Schon Goethe schätzte bei seinem Besuch im Rheingau 1814 besonders den 1811er Hasensprung. Die nach Südsüdost geneigte Lage verfügt überwiegend über tiefgründigen Löss, vermischt mit flachgründigem Kies- und staunassem Lößlehm Boden. Hier entstehen sehr körperreiche Weine mit großem Volumen, intensiver Frucht, hohem Reifepotential und harmonischer Säure. Ein Riesling -Klassiker mit großem Lagerpotential.
Weinbereitung	Die Weinernte fand Ende September bis Ende Oktober statt. Um die feine Frucht des Weines zu erzielen wurde eine intensive negativ Selektion nicht geeigneter Trauben durchgeführt. Im Kelterhaus des Weingutes wurden die Trauben dann schonend gepresst. Die Vergärung fand ausschließlich in gekühlten Edelstahltanks statt, was wiederum die Frische und die Fruchtigkeit des Weines befördert. Deutlich bemerkbar macht sich das längere Weinhefelager, die Aromatik der Weine ist intensiver, das Geschmacksbild harmonisch und angenehm weich.
Der Jahrgang 2009	Den relativ strengen und langen Winter haben die Weinberge des Weingutes PRINZ VON HESSEN ohne größere Frostschäden überstanden, der Austrieb des Rieslings begann Mitte April 2009. Die Monate April und Mai brachten reichlich Wärme, so dass der Riesling schon am 1. Juni blühte, vierzehn Tage vor dem üblichen Datum. Eine fachgerechte Entblätterung und das Entfernen von Doppeltrieben haben sehr dazu beigetragen, dass die Trauben gesund blieben. Bei überwiegend strahlendem Sonnenschein ernteten die Helfer Rieslingtrauben mit Mostgewichten von 85 °Oe bis über 200 °Oe. Die Erntemenge liegt rund 20% unter dem langjährigen Mittel. Ergebnisse der gesunden Trauben sind Weine gehobener Güte, saftig, spritzig mit frischer Fruchtsäure und feinen, sortentypischen Fruchtaromen.
Verprobungsnotizen	Feingliedrig und gleichzeitig mit differenzierten Aromen präsentiert sich diese Spätlese. Die Farbe ist hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Der Duft verführt mit saftigen Fruchtaromen in Richtung von reifem Boskop, etwas Aprikose und einem Hauch rosa Grapefruit. Am Gaumen sind die frische Säure und der feine Schmelz in wunderbarem Einklang. Im Finale wiederholen sich die Aromen des Duftes und verbinden sich mit der Restsüße zu einem erfrischenden Geschmackserlebnis.
Auszeichnungen	Mundusvini: Gold
Analyse	Alkohol: 9,0 %vol. Säure: 8,1 g/l Restzucker: 82,6 g/l Serviertemperatur 12 ° C bis 13° C Art. Nr. 0948

Grund 1, D-65366 Johannisberg  
TELEFON 06722-40918-0 TELEFAX 06722-40918-20  
e-Mail: [weingut@prinz-von-hessen.de](mailto:weingut@prinz-von-hessen.de)  
[www.prinz-von-hessen.de](http://www.prinz-von-hessen.de)  
Bankverbindung: Rheingauer Volksbank, Geisenheim,  
BLZ 510 915 00, Kto.-Nr. 11223

