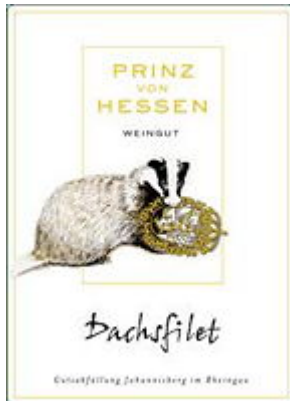


## Prinz von Hessen Riesling Dachfilet 2009



Copyright: Prinz von Hessen

Die Zeit ist reif für deutsche Rieslinge, auch in Österreich, Und nicht nur, weil man aus Deutschland tolle Qualität bekommt zu Preisen, bei denen man etwa von Wachauer Rieslingen nur träumen kann. Auch die eigenständige Stilistik und die wunderbare Mineralik machen das Thema spannend. Unser aktueller Wein der Woche hat auch noch einen genial unterhaltsamen Namen!

1957 erwarb Philipp Landgraf von Hessen Lagen am Johannisberg für seine Hessische Hausstiftung, die sich um den Erhalt des kulturellen Erbes der Familie für die Allgemeinheit bemüht. Heute führen Donatus Prinz von Hessen und seit 2005 sein Direktor Dr. Clemens Kiefer das Weingut. Das Weingut PRINZ VON HESSEN in Johannisberg im Rheingau zählt zu den herausragenden Riesling-Erzeugern Deutschlands und ist VDP-Gründungsmitglied des Regionalverbandes Rheingau.

Auch einige der Spitzenlagen des Weinguts haben Geschichte: Schon Johann Wolfgang von Goethe hatte es der Wein vom Winkeler Hasensprung, Jahrgang 1811, angetan. Die Johannisberger Klause hingegen geht, weit weniger weltlich, auf das ehemalige Benediktinerkloster „Sankt Georgsklause“ zurück.

Vierfünftel der Weinbergslagen sind mit Riesling bepflanzt. Humusreiche und mineralische Böden, sonnige Hanglagen, höchste Sorgfalt, selektive Weinlese und technisch fortschrittlichste Verarbeitungsmethoden und hochmotivierte Mitarbeiter, Winzer und Küfer sind die Garanten für die ausgezeichnete Weinqualität

Der noch relativ jungte Klassiker 'Dachfilet' kommt vom besten Stück, also dem Filetstück des Dachsbereichs und wächst auf Verwitterungsschiefer. 40% des Lesegutes werden 10 Tage lang auf der Maische vergoren und anschließend mit dem traditionell vergorenen Rest des Lesegutes rückverschnitten. Dass das Lesegut dabei 100% frei von Botrytis ist, gilt bei deutschen Winzern als selbstverständlich.

2009 kam es nach einem langen, kalten Winter und einem milden Frühling am 1. Juni zur Blüte, 2 Wochen früher als normal. Nach der Blüte wurden die Trauben für das Dachfilet halbiert – eine der bedeutendsten Arbeiten, um einen so hochwertigen Riesling wie das Dachfilet zu gewinnen. Bei überwiegend strahlendem Sonnenschein ernteten die Helfer Rieslingtrauben mit Mostgewichten von 100 °Oe bis 120 °Oe. Die Erntemenge lag rund 20 % unter dem langjährigen Mittel. Das Ergebnis in den Analysewerten: Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 7,2 g/l Restzucker: 9,0 g/l

Im Auge schönes helleres gold, in der Nase dichte, typische Frucht, komplexes Bouquet das allmählich weitere, exotischere Noten preisgibt, zu Pfirsich gesellen sich Litschi, Stachelbeeren, Marillen, ja sogar ein Hauch Maracuja. Am Gaumen elegante Säure, dichte, vielschichtige Frucht, die von der Restsüße merklich unterstrichen wird, balancierter Körper, strahlend, langer Abgang mit kraftvoller Mineralik hinterlegt.

Ein wunderbar anderer Riesling, auch in Österreich mittlerweile bekannt und für knapp über 20 Euro im guten Fachhandel zu beziehen.

(kjz)

Weingut Prinz von Hessen - (<http://www.prinz-von-hessen.de>)



Copyright: Prinz von Hessen

-----  
Dieser Lifestyle-Artikel ist am: 15. Mar 11 erschienen und kann unter der URL:  
[http://www.life-style.at/Lifestyle/index.php?option=com\\_is\\_news&Itemid=32&task=0&id=11120](http://www.life-style.at/Lifestyle/index.php?option=com_is_news&Itemid=32&task=0&id=11120)  
online nachgelesen werden.