



WEINGUT

PRINZ VON HESSEN

Name	PRINZ VON HESSEN Riesling Goldstück Beerenauslese	
Jahrgang	2011	
Fakten	Rebsorte	Riesling
	Geschmacksrichtung	Edelsüß
	Qualität	Prädikatswein
	Alkohol	11,5 % vol.
	Säure	7,8 g/l
	Restzucker	120,4 g/l
	Serviertemperatur	8 °C bis 10 °C
	Herkunft	Deutschland
	Anbaugebiet	Rheingau
	Art. Nr.	1155-M
Besonderheiten	1,5 l Magnumflasche im Barriquefass vergoren und 24 Monate darin gelagert	
Auszeichnungen	Mundus Vini 2014: GOLD	

Verprobungsnotizen Ein Wein mit einer honiggelben Farbe und leicht goldenen Reflexen. Im Duftbild zeigen sich sehr ausgeprägte Vanille-Aromen, hochreife Pfirsichfrucht, kräftige Marille und frische Zitrusnoten. Am Gaumen ist dieser Riesling kraftvoll, mit opulentem Körper und sehr guter Länge. Das Lagerungspotenzial für die kommenden Jahrzehnte ist hervorragend.

Jahrgang 2011 Das Weinjahr 2011 bot einiges an Überraschungen. Januar und Februar waren überdurchschnittlich mild. Die frühlommerliche Witterung im März und April führten beim Riesling zu einem extrem frühen Austrieb. Ein Kälterückschlag Anfang Mai verursachte erhebliche Frostschäden. Gravierend war das Niederschlagsdefizit während des extrem trockenen Frühjahrs. Zum Blütebeginn des Rieslings hatte die Vegetation bereits einen Vorsprung von 3 Wochen gegenüber dem gemessenen Durchschnitt. Einem nassen Juni folgte ein kühler Juli. Häufige Niederschläge und hohe Luftfeuchtigkeit im August wirkten sich negativ auf den Gesundheitszustand der Trauben aus. Am 14.09. startete die früheste Rieslinglese seit Beginn der Aufzeichnungen. Mitte September wurde es trockener und es folgte ein herrlicher Altweibersommer. Der Jahrgang 2011 zeichnet sich durch exzellente Mostgewichte und eine feine Säure aus. Eine streng selektive Lese und ein schonender Ausbau führten zu Weinen gehobener Güte. Sie sind saftig, spritzig mit frischer Fruchtsäure und feinen sortentypischen Fruchtaromen.

Weinbereitung Die Weinernte fand Ende Oktober 2011 statt. Um die ausdrucksstarke, saftige Frucht des Weines zu erzielen wurden hochsüße, edelfaule Trauben selektiv von Hand gelesen und nochmals am Sortiertisch verlesen. Im Kelterhaus des Weingutes wurden die Trauben dann schonend gepresst. Zur Gärung wurde der Most in neue 225 Liter Barrique Fässer gelagert, in denen er nach abgeschlossener Gärung noch 12 Monate auf der Vollhefe lagerte. Danach wurde der Wein von der Hefe abgezogen und für weitere 12 Monate ins Barrique gelegt.

Prinz von Hessen Das Weingut mit Sitz in Johannisberg im Rheingau gehört zu den bedeutendsten Riesling-Produzenten Deutschlands. Zahlreiche Anerkennungen im In- und Ausland reflektieren das hervorragende Qualitätsniveau der Weine und Sekte. Die Riesling-Weine des Weingutes Prinz von Hessen gedeihen in den Spitzenlagen des Rheingaus. Darunter befinden sich so bedeutende Namen wie Johannisberger Klaus, Winkeler Hasensprung und Winkeler Jesuitengarten. 95 % der Weinbergslagen sind der Rieslingrebe gewidmet.