



WEINGUT

# PRINZ VON HESSEN

|                 |  |                       |
|-----------------|--|-----------------------|
| <b>Name</b>     | PRINZ VON HESSEN Rosé<br>VDP.Gutswein feinherb |                       |
| <b>Jahrgang</b> | 2017   |                       |
| <b>Fakten</b>   | Rebsorte                                       | Spätburgunder, Merlot |
|                 | Geschmacksrichtung                             | Halbtrocken           |
|                 | Qualität                                       | Qualitätswein         |
|                 | Alkohol  | 11,0 % vol.           |
|                 | Säure  | 4,7 g/l               |
|                 | Restzucker                                     | 12,6 g/l              |
|                 | Serviertemperatur                              | 8 °C bis 10 °C        |
|                 | Herkunft                                       | Deutschland           |
|                 | Anbauggebiet                                   | Rheingau              |
|                 | Art. Nr.                                       | 1713                  |
|                 | EAN Flasche                                    | 4014984015130         |
|                 | EAN Karton                                     | 4014984615132         |



## Verprobungsnotizen

Ein zartes Lachsrosé schimmert im Glas. Der anregende Duft zeigt fruchtige Burgundernoten und eine finessenreiche Aromatik. Am Gaumen probiert sich dieser Rosé sehr frisch, lebendig und mit aparter Fruchtsäure.

## Jahrgang 2017

Das Jahr 2017 hielt viele Herausforderungen für uns bereit. Mitte April kam es zu Spätfrösten. Diese führten zu ersten Schäden in unseren Weinbergen. Anfang August zog dann ein verheerendes Unwetter mit Hagel und Sturmböen über uns hinweg. Abgeschlagene Trauben und Windbruch der Triebe waren die Folge. Hagelgeschädigte Trauben bekamen Fäulnis und so mussten wir früher als üblich ernten. Dank unseren gut ausgebildeten Erntehelfern konnten wir durch scharfe Selektion eine mengenmäßig kleine aber qualitativ feine Ernte einbringen.

## 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.

## 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.