



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Frucht trifft auf prickelnde Eleganz Erleben Sie den Inbegriff eines perfekten Sommertages in der Pfalz. Unser Riesling feinherb 2024 ist eine Ode an die Leichtigkeit und wird Sie mit seiner spritzigen, rassigen Art sofort erfrischen. Er trägt das Profil "FRUCHTIG & FRISCH" zu Recht: Er ist ein lebendiger Wein, der auf der Zunge tanzt und die Sinne weckt. Die feinherbe Geschmacksrichtung, gekonnt ausbalanciert mit einer belebenden Säure von 7,5 g/l und einer charmanten Süße von 18,9 g/l, macht ihn zum idealen Begleiter für jede Gelegenheit.

In der Nase erwarten Sie die klassischen, verführerischen Riesling -Aromen: saftiger Pfirsich, spritziger Apfel und ein Hauch von Limette. Die leichte Restsüße umschmeichelt den Gaumen, während die filigrane Säure ihn jederzeit frisch und aufregend hält. Ein Wein, der ein Lächeln auf die Lippen zaubert und sofort zum nächsten Schluck einlädt. Bei nur 10,5 % vol Alkohol ist er zudem wunderbar leichtfüßig und beschwingt.

Die Seele der Pfalz: Wie Sandstein die Riesling-Eleganz prägt Die Pfalz ist die unangefochtene Heimat des Rieslings. Geschützt durch den majestätischen Pfälzerwald profitiert die Rebsorte von einem mediterranen Mikroklima, das eine ungewöhnlich lange und gesunde Reifephase ermöglicht. Dies ist essenziell für die Entwicklung des komplexen Riesling-Aromas.

Dieser besondere feinherbe Stil profitiert von den speziellen Bodenverhältnissen der Vorderpfalz. Obwohl der Riesling als Rebe anspruchsvoll ist, findet er hier auf vielfältigen Böden ideale Bedingungen. In den besten Lagen, die von verwittertem Sandstein und Lösslehm geprägt sind, entwickelt der Wein seine charakteristische Mineralität und Tiefe. Die Böden sorgen für eine perfekte Balance zwischen Wasserversorgung und Drainage. Sie speichern die Wärme des Tages, geben diese nachts an die Rebe ab und fördern so die Ausbildung der feingliedrigen, pikanten Säurestruktur, die diesen feinherben Riesling so rassig macht.

Speisenempfehlung: Ein Meister der Kombination Die Kombination aus pikant-frischer Säure und feiner Restsüße macht diesen feinherben Riesling zu einem universellen Speisenbegleiter - vor allem dort, wo andere Weine scheitern.

Unsere Empfehlungen für den unvergesslichen Genuss:

- Asiatische Küche: Perfekt zu leicht scharfen Gerichten, Curry oder Sushi - die Süße puffert die Schärfe ab, die Säure reinigt den Gaumen.
- Leichte Hauptspeisen: Gebratenes oder gegrilltes Geflügel, Spargelgerichte oder helle Fischfilets.
- Käse: Frischkäse oder Ziegenkäse. Serviertemperatur: Am besten eiskalt bei 8-10 °C genießen - purer Genuss, Schluck für Schluck.

Die Frische ist begrenzt - Sichern Sie sich Ihren Vorrat! Der Jahrgang 2024 ist jung, spritzig und sofort bereit. Bestellen Sie jetzt, um die pfälzische Sonne zu Ihnen nach Hause zu holen. Perfekt für Ihre nächste Sommerparty oder den gemütlichen Abend auf der Terrasse.



Weingut Hörner
Edesheimer Weg 14
DE-76879 Hochstadt (Germany)

Tel: +49 (0)6347-3181935
Fax: +49 (0)6347-3181941
service@weingut-hoerner.de
www.weingut-hoerner.de