



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Klarheit und prickelnde Energie Dies ist der Riesling für alle, die eine klare Kante lieben! Unser Riesling trocken 2024 verkörpert das Profil "JUNG & FRISCH" in Perfektion. Er präsentiert sich rassig und spritzig am Gaumen, ohne Kompromisse. Der Wein ist durch und durch trocken mit minimaler Restsüße von nur 5,3 g/l, was seinen Fokus auf pure Frucht und eine lebendige Säure von 7,4 g/l lenkt. Diese Balance ist das Markenzeichen eines erstklassigen, trockenen Pfälzer Rieslings.

Schon beim Einschenken verspricht er belebende Frische. In der Nase dominieren klare, helle Fruchtaromen: Denken Sie an knackigen grünen Apfel, saftige Zitrusfrüchte und eine elegante mineralische Note. Mit 11,5 % vol Alkohol ist er leichtfüßig genug für den unbeschwerten Genuss, besitzt aber genug Körper, um seine pikante Säure elegant zu tragen. Dieser Riesling ist ein Statement: authentisch, unverfälscht und sofort begeisternd.

Die Seele der Pfalz: Wie das Terroir die Säure schärft Der trockene Charakter dieses Riesling wird maßgeblich durch die einzigartigen klimatischen und geologischen Bedingungen der Pfalz geprägt. Die Region profitiert vom Schutz des Pfälzerwaldes und gilt als eine der wärmsten Deutschlands mit über 1.800 Sonnenstunden. Diese Wärme ist entscheidend für die Reife der Riesling-Trauben und die Entwicklung komplexer Aromen.

Der Kern der rassigen Frische liegt jedoch im Boden. Unsere Reben wachsen auf Lösslehm- und Sandsteinböden, die ideal für den Riesling sind. Obwohl die Pfalz viel Sonne bekommt, sorgen die kühlen Nächte und die Fähigkeit der Böden, die Säure zu erhalten, dafür, dass die Trauben ihre charakteristische, elegante Säurestruktur bewahren. Dieses Zusammenspiel aus milder Reife und lebhafter Frische - das Markenzeichen des trockenen Pfälzer Rieslings - macht ihn zu einem der begehrtesten Weißweine Deutschlands.

Speisenempfehlung: Der vielseitige Begleiter der modernen Küche Die klare Struktur und die belebende Säure des trockenen Riesling machen ihn zum idealen Partner für die leichte, moderne und regionale Küche. Er ist perfekt, um den

Gaumen zu reinigen und die Aromen der Speisen hervorzuheben.

Unsere Empfehlungen für den optimalen Genuss:

- Fisch & Meeresfrüchte: Gebratene oder gedämpfte Fischgerichte, Garnelen-Spieße, Sushi oder Meeresfrüchtesalate.
- Regionale Küche: Der klassische Pfälzer Saumagen (ohne starke Soße), Spargelgerichte oder Geflügel-Spezialitäten.
- Vegetarisch: Ziegenkäse-Salat, leichte Gemüse-Quiches oder orientalisch gewürzte Gemüsegerichte. Serviertemperatur: Gut gekühlt bei 8-10 °C genießen.



Weingut Hörner

Edesheimer Weg 14
76879 Hochstadt

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