



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Eine Explosion blumiger und exotischer Noten Die Cuvée "Lovely" 2024 ist pure Eleganz, gepaart mit einer verspielten Sinnlichkeit. Unter dem Profil "JUNG & FRISCH" präsentiert sich dieser Qualitätswein als ein aromatisches Meisterwerk, das aus einer kunstvollen Assemblage hocharomatischer Rebsorten entstanden ist. Er ist der perfekte Wein für alle, die eine ausgeprägte, unwiderstehliche und betörende Nase schätzen.

In der Nase entfaltet sich ein opulentes und vielschichtiges Bukett, das sofort an einen frisch gepflückten Blumenstrauß erinnert. Die Aromen sind von einer beeindruckenden Intensität: Sie reichen von feinen, würzigen Anklängen nach Muskat und zarten Rosenblättern bis hin zu exotischen Früchten wie Maracuja und Litschi. Am Gaumen wird diese Fülle von einer feinherben Stilistik getragen. Mit einer Restsüße von 27,9 g/l und einer lebendigen Säure von 6,0 g/l bietet der Wein ein harmonisches und unvergessliches Spiel von Süße und Frische. Die Süße wird durch die elegante Säure optimal ausbalanciert, was den Wein trotz seiner Fülle leicht und zugänglich macht.

Die Cuvée "Lovely" besticht durch ihre unglaublich leichte Struktur. Mit lediglich 9,5 % vol Alkohol ist sie der ideale unbeschwerte Genuss für lange Abende. Er ist ein Wein, dessen geschmackliche Komplexität begeistert und dessen feiner, fruchtiger Charakter zum immer neuen Entdecken einlädt. Dieser Wein ist ein Beweis dafür, dass die Pfalz die idealen Bedingungen für aromatische und filigrane Weine bietet, die in dieser Form einzigartig sind.

Die Kunst der Cuvée: Komplexität durch Assemblage Die wahre Magie der Cuvée "Lovely" liegt in der kunstvollen Vermählung von vier verschiedenen, hocharomatischen Weißweinsorten. Der Winzer hat hier eine Assemblage geschaffen, die mehr ist als die Summe ihrer Teile. Jede Komponente bringt eine entscheidende Facette in den Wein:

- Das florale Fundament: Ein wichtiger Anteil sorgt für die ausgeprägte, intensive Würze und die unverwechselbaren Noten von Muskat und Blüten. Dieser Anteil

bildet das aromatische Rückgrat und verleiht dem Wein seinen Wiedererkennungswert.

- Die exotische Frische: Ein weiterer Bestandteil steuert die subtile, aber entscheidende frische Säure bei, die die opulente Süße zähmt. Er bringt grüne und zitrische Noten sowie die feine Struktur ein, die verhindert, dass der Wein überladen wirkt.
- Die würzige Tiefe: Ein dritter, reiferer Teil der Assemblage ist für die tiefen, würzigen Noten von Rosenblüten und Litschi verantwortlich. Er verleiht dem Wein seinen vollen Körper und sorgt für das samtige Mundgefühl.
- Die mineralische Eleganz: Der vierte Teil sorgt für die kühle, mineralische Klarheit, die diesen Wein trotz seiner feinherben Süße so trinkfreudig macht. Er sorgt für den langen, eleganten Abgang. Dieses präzise Zusammenspiel der Weine ergibt eine aromatische Intensität, die für einen Weißwein dieses Stils außergewöhnlich ist. Es ist eine Hommage an die Kunst des Cuvéetierens, bei der aus dem Besten der Rebsorten ein harmonisches Ganzes entsteht.

Die Pfälzer Heimat: Lößboden und mediterranes Klima Die Pfalz ist die ideale Bühne für diese aromatische Cuvée. Die Region, geschützt durch den Pfälzerwald, profitiert von einem mediterranen Klima, das lange, sonnige Reifeperioden ermöglicht. Dies ist essenziell für die Entwicklung der intensiven, blumigen Aromen der Cuvée.

Der Boden, auf dem diese Rebsorten wachsen, ist hauptsächlich Lößboden. Dieses feinkörnige, mineralreiche Sediment ist für die Pfälzer Spitzenweine von großer Bedeutung, da es:

- Aromakonzentration: Die optimale, gleichmäßige Wasserversorgung gewährleistet, wodurch die Beeren ihre Aromen perfekt konzentrieren können.
- Feingliedrige Säure: Trotz der Süße die Ausbildung einer feingliedrigen Säurestruktur unterstützt, die für die Frische der Cuvée unerlässlich ist. Das Zusammenspiel von Pfälzer Sonne und mineralischem Lößboden ist der Schlüssel zu diesem charaktvollen und unverwechselbaren Geschmackserlebnis. Die Cuvée "Lovely" ist damit ein authentisches Stück Pfälzer Weinbaukunst.

Speisenempfehlung: Der bezaubernde Partner für die Fusion-Küche Die ausgeprägte, feinherbe Aromatik der Cuvée "Lovely" macht sie zum idealen Wein für die moderne, aromatische Küche. Sie ist stark genug, um mit Gewürzen zu harmonisieren, aber leicht genug, um nicht zu überfordern.

Unsere Empfehlungen für den unwiderstehlichen Genuss:

- Asiatische Aromen: Ein perfekter Begleiter zu Thai-Currys mit Kokosmilch,

vietnamesischen Frühlingsrollen oder Gerichten mit Ingwer und Koriander. Die Süße fängt die Schärfe sanft ab.

- Desserts: Ideal zu leichten Fruchtdesserts, wie Sorbet, oder einer Zitronentarte.
- Käse: Hervorragend zu Blauschimmelkäse oder einem scharfen Cheddar, da die Süße einen interessanten Kontrast bildet. Serviertemperatur: Gut gekühlt bei 8-10 °C genießen, um die blumigen und frischen Noten optimal zur Geltung zu bringen.



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