

Weingut Heiligenblut Rhein



100 % Samling (Scheurebe)



Alcool : 10 %
Sucre résiduel : 1.2 g/l



Après les vendanges manuelles, le vin a été foulé pendant quelques jours, pressé et mis en petits fûts de bois usagés. Il est resté sur ses lies jusqu'à la récolte des 23 raisins, avant d'être mis en bouteille sans filtration, sans collage et avec une faible dose de soufre - c'est tout.



Arômes frais avec des notes de foin, de fleurs, de mélisse, des nuances de fleur d'oranger et de sureau, une touche de pêche. En bouche, douceur vive, poire, pomme compotée, acidité plutôt retenue, harmonieux et doux, structure et longueur moyennes.



La villa Heiligenblut a été construite en 1826 et est entourée de notre monopole, le Heiligen Blutberg. Celui-ci couvre moins de 3 hectares et est traversé par du melaphyre volcanique, une roche volcanique sombre qui caractérise nos vins. L'accent est mis ici sur les cépages classiques de la Hesse rhénane, le riesling, le silvaner, le pinot noir et le scheurebe croisé à Alzey, que nous cultivons déjà depuis le stade expérimental.

