



2019  
*Deidesheimer  
Herrgottsacker  
Riesling trocken*  
**VDP.ERSTE LAGE**



*Weingut:*

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Lage / Boden:*

121 ha große Einzellage in Deidesheim, unser Anteil beträgt 2.4 ha. Gottesacker bezeichnet den Kirchhof oder Friedhof. Schon in historischer Zeit belegten solche Lagenamen Lob und Ehre Gottes und bestärkten den Menschen in der Gewissheit, dass Wein ein Geschenk Gottes und mit seinem Segen erfüllt ist.

Lehmiger Sand, z.T. Buntsandsteingeröll, im hängigen Teil der Lage Kalksteingeröll.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Handlese mit 82° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde. Ausbau im Edelstahlgebilde.

*Analyse:*

Alkohol: 12,5 % vol  
Restzucker: 3.3 g/l  
Gesamtsäure: 8.2 g/l

*Charakteristik:*

Der Riesling beweist sich mit intensiven Aromen von grünen Äpfeln, gelber Kiwi und kräutrig-mineralischen Noten. Das Mundgefühl zeigt sich rund und brilliert mit angenehmer und balancierter Säure. Die kleine Pfeffrigkeit im Gaumen sorgt für eine besondere Tiefe.

*Empfehlung:*

Der Herrgottsacker beweist sich als leichtfüßiger Begleiter für sommerliche Gemüsegerichte und alle Arten von leichten Fischgerichten.