

RHEINGAU

2016^{ER} ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG

Crescentia Spätburgunder trocken
Qualitätswein

CHARAKTERISTIK

der Burgunder mit seinem einzigartigen Charakter: rubinrote Farbe, intensive Würze, rauchig, komplexe Struktur

GESCHICHTE

In Assmannshausen wird mindestens seit 1507 Spätburgunder angebaut. Ab dem Jahre 1740 überwiegt der Anbau von „Klebroth“ am Höllenberg, wie der Spätburgunder im Rheingau damals genannt wurde und seit dem 19. Jahrhundert ist er fast ausschließlich mit der anspruchsvollen Spätburgunderrebe bestockt.

LAGE

„Höllenberg“ leitet sich aus altdeutschen „helda“ ab (= steiler Hang). Der Boden des bis zu 65% steilen Weinberges besteht sehr homogen aus violett gefärbtem Phyllitschiefer.

Die 17 ha des Weingutes liegen in den historischen Grenzen der Lage Höllenberg, die zu den besten Parzellen des Höllenbergs zählen. Diese befinden sich in dem vom Rhein abgewandten Taleinschnitt mit reiner Süd-Ausrichtung.

ANALYSE

Alkohol: 13,0 Vol.-%

Restzucker: 0,4 g/l

Säure: 4,8 g/l

EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR

16°C bis 18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch mit viel Soße, wie Rouladen oder Rinderbraten oder zur gebratenen Ente

Enthält Sulfite



CRESCENTIA - DIE WERTVOLLSTEN LAGEN UNSERES WEINGUTS

- Als Crescentia (lat. „Gewächs“) werden im Kloster Eberbach seit dem 15. Jahrhundert die Weine aus den wertvollsten Lagen bezeichnet.
- Die Trauben werden bei einem Ertrag von ca. 60 hl / ha selektiv von Hand geerntet.
- Die Vermarktung dieser Qualitäts- und Prädikatsweine beginnt frühestens im Mai des auf die Ernte folgenden Jahres.

