

RHEINGAU

## 2014<sup>ER</sup> ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG

Spätburgunder trocken **VDP.Grosses Gewächs®**

### CHARAKTERISTIK

Der 2014er im Cabinetkeller unserer Domäne Assmannshausen herangereifte Spätburgunder weist eine intensive Frucht nach dunklen Beeren und eine feine Würze auf. Der Ausbau im Holzfass verleiht dem Wein gutstrukturierte Tannine. Der extraktreiche, ausdrucksstarke und markante Körper zeigt eine gute Fülle mit langem Nachhall.

### GESCHICHTE UND LAGE

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.

Der Name Höllenberg leitet sich vom altdeutschen Wort „helda“ ab, einem alten rheingauer Begriff für Halden bzw. Steilhänge. 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. Der Boden des bis zu 65%steilen Weinberges besteht dabei sehr homogen aus violett gefärbtem Phyllitschiefer, wie man ihn auch am Steinberg vorfindet.

### ANALYSE

Alkohol: 13,0 Vol.-%

Restzucker: 0,4 g/l

Säure: 5,1 g/l

### EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR

16°C bis 18°C

### EMPFOHLENE DEKANTIERZEIT

Die Aromen unserer „Cabinetkeller“-Weine können sich in den ersten Jahren, nachdem sie auf die Flasche gezogen wurden, durch eine kurze Dekantierzeit weiter entfalten.

Der ideale Begleiter zu jedem besonderen Anlass. Nehmen Sie sich Zeit zum Genießen.



### GUTSABFÜLLUNG AUS DEM CABINETKELLER

- Die Trauben stammen aus den wertvollsten Parzellen unserer besten Lagen. Diese Filetstücke gelten bereits in der ältesten Lagenkarte der Welt von 1867 als die besten des Rheingaus.
- Intensive Qualitätsarbeit während der Vegetationszeit lassen hochreife Trauben heranreifen.
- Sie werden bei einem Ertrag von ca. 50 hl/ha selektiv von Hand geerntet.
- Die sorgsame Vinifikation zu trockenem und edelsüßem Spitzenweinen erfolgt im Cabinetkeller unserer Domänen.
- Die Vermarktung dieser edlen Qualitäts- und Prädikatsweine beginnt frühestens im September des auf die Ernte folgenden Jahres, bei unseren Spätburgunder Rotweinen frühestens noch ein weiteres Jahr später.

