

2022 Riesling "Auf der Pochel", Hanewald-Schwerdt, Pfalz

Hanewald-Schwerdt

De to familier Hanewald og Schwerdt slog sig sammen i 1997. I 2011 var det den unge generation, der overtog den daglige drift. Derfor er det i dag fætrene Stephan Schwerdt og Thomas Hanewald, der løser opgaverne forbundet med at drive en vingård. De arbejder med naturgær og lang, kølig gæring på alle vine for at fremme aromaerne bedst. Huset besidder marker både nord og syd for Bad Dürkheim, mod nord er det omkring byen Leistadt.

Pfalz

Pfalz har et af landets varmeste klimaer, hvorfor rødvin også fylder en del i regionen. Det varme klima skyldes Haardt-bjergene og Palatinate-skoven, der begge beskytter mod kolde vinde.

Vinen

Det er en super ekspressiv og høj-aromatisk Riesling, der på alle måder minder mere om en new zealandsk Sauvignon Blanc. Vingården Hanewald-Schwerdt er placeret for enden af vejen Pochelstraße, som har lagt navn til denne riesling. En "Pochel" er et gærde, der er bygget, af sten flyttet fra vinmarkerne. Der er masser af denne type gærder omkring byen Leistadt.

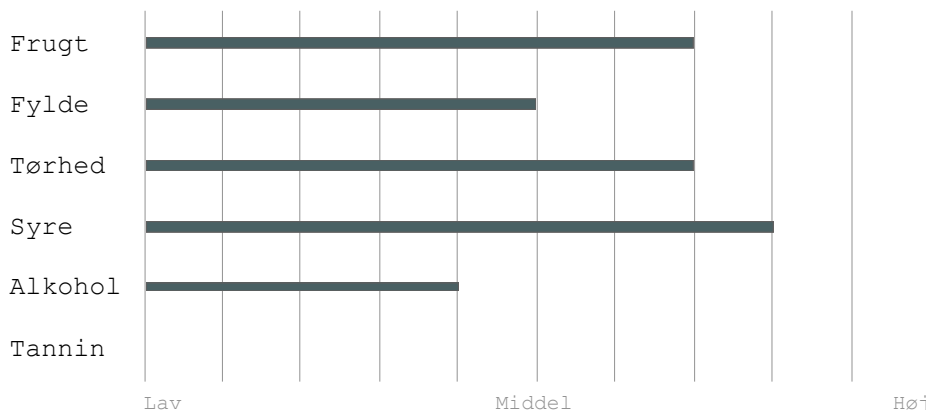
Primære aromaer: Citronskræl, stjernefrugt, grøn papaya, stikkelsbær, umoden mango, ingefær og safran.

Mad forslag: Kan drikkes bredt, kylling, gris og andre lette retter. Men anbefales særligt til skaldyr eller retter domineret af grønne asparges.

Servering: Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes inden 2027.



Smagsprofil



Hvidvin



2022



Pfalz

Tyskland



Riesling