

CHARAKTERISTIK:

HENKENBERG WEINE SIND SEHR AUSGEGLICHEN UND HARMONISCH. DAS VERHÄLTNIS VON SÄURE, TANNIN UND EXTRAKTSÜSSE, GEPAART MIT FRUCHT UND WÜRZE PASST IMMER. VIELLEICHT WEIL DER WEINBERG SELBST EBENFALLS SO VIELSCHICHTIG IST.

LAGEN, BODENART UND EXPOSITION:

DER HENKENBERG ZIEHT IN SICH IN EINEM FLACHEN RÜCKEN AM ORTSAUSGANG OBERROTWEILS RICHTUNG BURKHEIM. TEILE DES HENKENBERGS BEFINDEN SICH AUCH AN DER KUPPE DES KIRCHBERGS. BODEN GEPRÄGT VON VULKANVERWITTERUNGS-GESTEIN MIT GRANATEN UND TEILWEISE LÖSS-LEHM DURCHZOGEN. SKELETTREICH, INSGESAMT SEHR VIELSCHICHTIG. EXPOSITION NACH SÜDEN UND SÜDWESTEN. BENANNT NACH DER EHEMALIGEN HERRSCHAFTLICHEN RICHTSTÄTTE.

GESCHMACKSRICHTUNG: TROCKEN.

REBSORTE UND KLONE:

100% SPÄTBURGUNDER, KLEINBEERIGE UND MISCHBEERIGE KLONE AUS SELECTION MASALLE UND ALTEN REBBESTÄNDEN MIT KAISERSTÜHLER KLONEN.

RESTZUCKER 2,0 G/L / GESAMTSÄURE 5,5 G/L / ALKOHOLGEHALT 12,5 VOL. %

SPEISENEMPFEHLUNG:

HIRSCHRÜCKEN MIT KARTOFFELN IM BAUMKUCHENMANTEL, DONALD RUSSEL LAMMCARRÉE MIT POLENTA-MEDAILLONS, RINDERFILET „CAFÉ DE PARIS“