WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael
Bad Dürkheim / Pfalz



2025 HERRENBERG Riesling GG

VDP.GROSSE LAGE

Die Lage:

Der Ungsteiner Herrenberg zählt zu den berühmtesten und besten Lagen der Mittelhaardt. Seine besondere klimatische Stellung beruht auf der Südost-Ausrichtung der Weinberge. Darüber hinaus befindet er sich an den Hängen eines - zum Pfälzer Wald parallelen - Hügels, wodurch er sich jeglichen Kaltlufteinflusses entzieht. Die vielleicht interessanteste Parzelle im Herrenberg ist der „Mardelskopf“. Diese ökologische Nische wird geschützt durch Sandsteinmauern und Hecken, welche zu einem sehr günstigen Kleinklima beitragen. Dank diesem reifen hier Riesling-Trauben von höchster Qualität. „Mardelskopf“ ist eine alte Katasterbezeichnung und bezieht sich auf ein an dieser Stelle früher befindliches Wegkreuz. „Mardel“ steht hierbei für das Wegkreuz und „Kopf“ meint eine Erhebung im Weinberg an der das Kreuz sich befand.

Der Boden:

Im Gegensatz zum sonst an der Mittelhaardt vorherrschenden Buntsandstein besteht der Boden des Herrenbergs aus Kalkstein mit einer Löß-Lehm-Auflage. Dies macht die Weine aus einer solchen Lage unverwechselbar: mineralische Frische, charmantes Fruchtspiel und ein charaktervoller Körper sorgen für besondere Langlebigkeit der Weine.

Der Wein:

Das 2025er HERRENBERG Riesling GG (GG= Großes Gewächs) hat einen feinen Duft nach reifem, saftigem Pfirsich. Er präsentiert sich als typischer Herrenberg Riesling, geradlinig und elegant. Am Gaumen zeigt der Wein eine feine Zitrus-Säure. Wirkt kompakt und sehr harmonisch. Die große Vielschichtigkeit von Aromen sowie die unglaubliche Länge am Gaumen sind Zeichen eines großen Weines (Trinkreife bis mind. 2038, Trinktemperatur: 10-12 °Celsius).

- Alkohol: 13,0 % Vol.
- Säure: 7,0, g/l
- Restzucker: 0,9 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C