

Hipping Riesling Großes Gewächs trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Kühling-Gillot - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH031119

Parker: 94-96+ Punkte! Großer Riesling der Gegensätze.

Die zwei Parzellen von Carolin und Hans Oliver Spanier vereinen wie ein Parabolspiegel die Facetten des Hippings. Denn sie stehen sich nämlich als Nord- und Südhang direkt gegenüber, unweit entfernt von der Lagen-Markierung, die hollywoodartig in weißen Buchstaben in der Großen Lage steht. Doch noch ein weiterer Gegensatz prägt diesen Wein, der legendäre Boden des im roten Hang liegenden Hippings. Der Hipping, ein wahres Kleinod, liegt an sehr exponierter Stelle des Roten Hanges, dort wo der Südosthang mit dem Südhang zusammentrifft. Wie ein rotes Band tritt das ca. 280 Millionen Jahre alte Urgestein aus Tonschieferfels bei Nierstein an die Erdoberfläche. Der karge Urgesteinsboden speichert die Wärme des Tages, während die kühlen Nachtwinde der Seitentäler einen spannenden Kontrapunkt setzen. Zusammen mit dem Einfluss des an seinem Fuße dahingleitenden majestätischen Rheins und den unterirdischen Wasseradern macht das den Rotschiefer zu einem einzigartigen Mikrokosmos, einem der außergewöhnlichsten Terroirs weltweit. Und dieses singuläre Mikroklima kann der Riesling wie keine andere Rebsorte in die Flasche übersetzen und lässt hier unvergleichbare, emotional packende Weine entstehen. Diese Position im Rotliegenden zwischen den Lagen Brudersberg und Oelberg bedingt, dass hier vorzügliche Wachstumsfaktoren vereint sind. Die Wärme des seeartig erweiterten Rheins, die intensive Sonneneinstrahlung in geschützter Lage und der stark verwitterte rote Felsen-Schiefer des Steilhanges lassen kleine Rieslingtrauben von intensivem Geschmack gedeihen. Die Konsequenz: Große Rieslinge voller Mineralität und dem Ausdruck ihres speziellen Bodens. Die außergewöhnliche Qualität dieser deutschen Spitzenlage blieb auch dem englischen Königshaus nicht verborgen, das seit Jahrzehnten dem Hipping zutiefst verbunden ist. Hipping 2019: Der Hipping ist kräftig und ungestüm. Diese ungeschliffene Art macht ihn erst so interessant. Da duftet es nach Senfkörnern und Hefe aus dem Glas. Unterlegt wird das Ganze von Ingwerkonfitüre und auch etwas weißen Blüten. Ein hochkomplexes, sehr fein herausgearbeitetes Bouquet. Besonders beeindruckt aber die Würze und Kraft am Gaumen. Der Riesling ist klar vom Boden geprägt, das oberste Ziel von



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



Carolin und H.O. Spanier. Ananas beißt sich in die stahlige Struktur des Weins. Das ist fein, hinten raus im Abgang poliert, ja fast seidig und damit konträr zum wilden und kraftvollen Antrunk am Gaumen, wo der Hipping regelrecht auf einen losbrettert. Mandarinspalten, Yuzu und Meersalz sind hier eingebettet in das dichte Korsett des Rieslings. All diese Nuancen befinden sich noch im Embryostadium, kommen mit Belüftung stets klarer zur Geltung. Da ist ein großer Riesling, dessen Verslossenheit auch Zeichen seines großen Potenzials und des schonen ausgebauten Traubenmaterials ist. Ein ausladendes Großes Gewächs aus starkem

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSADE55

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003