

## Deidesheimer Mäushöhle Riesling trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut von Winning - Pfalz
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF052121

### Mitreißender Ortsriesling aus den berühmten Lagen in Forst

In der Qualitätspyramide und auch in historischen Karten nimmt die Deidesheimer Mäushöhle einen Platz unter den „Ersten Lagen“ ein. Insgesamt ist es ein etwa 28 Hektar großer, in 110 bis 195 Metern Höhe gelegener Weinberg in Ost- bis Südostausrichtung und einer Neigung von 15 bis 25 %, dessen Name vermutlich nichts mit dem Unterschlupf von Nagetieren zu tun hat, sondern von einem Familiennamen stammt. Die Mäushöhle liegt geschützt in einem langgezogenen Talrand und wird geprägt von Sandstein im Untergrund sowie Buntsandsteingeröll und Kalk im Oberboden. Der Riesling wurde komplett im Holz vergoren, wo er ein knappes Jahr auf der Feinhefe lag. Im Jahr 2021 balanciert die „Mäushöhle“ 6,5 Gramm Restzucker mit 6,9 Gramm Säure. Durch die geschützte Lage gehört dieser Wein sowieso schon immer zu den strafferen Weinen aus dem Portfolio. In 2021 zeigt sich das noch mal auf besondere Weise. Es duftet nach grünen Äpfeln, reifen Zitronen, Kamille und Verbene, Kräutern und einem knackigen Pfirsich. Hinzu kommen ein steinig-mineralischer Charakter sowie ein wenig Hafer. Am Gaumen spürt man zunächst die leichte Fruchtsüße und Noten von Nektarinen und Pfirsichen, die der Riesling besitzt, bevor er die Fahrt erst so richtig aufnimmt. Dann wird mit den ersten Zitronenzesten auch die Säure immer spürbarer, zudem die Mineralität und wieder die Anklänge von zerstoßenem Stein. Stephan Attmann hat hier eine sehr gute Balance geschaffen, sodass die Säure nie dominant wirkt, die „Mäushöhle“ aber jede Menge Energie verspricht.



Trinkempfehlung: Jetzt trinken oder auch die nächsten Jahre bis 2032+. Der Schraubverschluss garantiert ein langsames Reife

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

