

# 2020 Riesling - Deidesheim Petershöhle

WEINGUT SECKINGER - PFALZ, DEUTSCHLAND



Vor einigen Jahrzehnten wurde beinahe die gesamte Fläche aufgegeben, da die Bewirtschaftung der Terrassenlagen sich nicht mehr lohnte. Zu mühsam, zu wenig Ertrag. Hier ist Handarbeit und voller Körpereinsatz gefragt. Unbefahrbar, dafür viel Gestrüpp, noch mehr Dornen und blutige Finger, so kann man die mittlerweile lieb gewonnene Fläche beschreiben. Die kargen, roten, biskuitartigen Buntsandstein-Böden und die kühlende Waldnähe der Terrassen, lassen Weine mit verlässlich hohen Säurewerten entstehen. Um die Säure etwas abzupuffern, setzen die Seckingers auf eine dreitägige Maischestandzeit Kalium in den Beeren verbindet sich mit der Weinsäure und fällt als Weinstein aus) statt auf Restsüße. Floral, würzig mit einer angenehmen Kräutrigkeit und - bedingt durch den Boden - einem leicht eisenhaltigen Charakter. Für über ein Jahr durfte der Wein vor der Füllung im gebrauchten Tonneau auf der Feinhefe ruhen. Im ersten Moment wirkt er wie zugenagelt, öffnet sich mit Zeit und Luft aber wunderbar. Mirabellen, Nashi-Birne, Würze, leichte Rauchigkeit und ordentlich Grip am Gaumen. Großes Kaliber, vielschichtig und mit ordentlich Zug!

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Pfalz	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> gemäßigt, warm	<b>Appellation</b> Pfälzer Landwein	<b>Säure</b> 7,6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 20 Jahre
<b>Boden</b> Buntsandstein	<b>Anbau</b> Bio, DE-ÖKO-039	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Weingut Seckinger, 67150 Niederkirchen
<b>Höhe über N.N.</b> 130 - 190 Meter	<b>Ausbau</b> im gebrauchten Tonneau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



2012 haben Jonas, Philipp und Lukas Seckinger die Rebflächen der Familie übernommen und das Weingut gegründet. Die drei Brüder kümmern sich gemeinsam um das Weingut, wobei Jonas den Hut im Keller aufhat, Philipp die Verantwortung für die Bewirtschaftung der Weinberge trägt und Lukas sich vor allem um die Verwaltung und Organisation kümmert. Von Anfang an konnten die Jungs mit den Trauben der besten Pfälzer Lagen rund um Deidesheim arbeiten. Behutsam erweiterten sie ihre Rebflächen, rekultivieren verwilderte Terrassenlagen am Rande der Haardt und bestockten diese mit Riesling, um die jeweilige Lagencharakteristiken deutlich herauszuarbeiten.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.