WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2021 Riesling - 1 Tal

WEINGUT SECKINGER - PFALZ, DEUTSCHLAND

SECKINGER

Der 21er Jahrgang ist geprägt von einer rasselnden Säure, die die Jungs hier aber gut in den Griff bekommen haben. Mit dem Holzeinsatz wurde dieses Jahr nicht so zögerlich umgegangen, was dem strahlenden Riesling Kontur und Körper verleiht. Es ist das fast salzig schmeckende Ergebnis des kühlsten Weinbergs einer überschaubaren Parzelle in einem kleinen Seitental zwischen der Deidesheimer Mäushöhle und Petershöhle, direkt am Waldrand. Nicht nur das Holz, sondern auch eine viertägige Maischestandzeit puffert die brachiale Säure etwas. Die Spontangärung dauert knapp 12 Monate. Wild, kräutrig intensiv, aber auch perfekt balanciert zwischen Säure, Phenolik und Reduktion. Duftender Apfel, Zitronenschalen, Mandarine. Der 20er Jahrgang war noch etwas holprig unterwegs, hatte mehr Ecken und Kanten. Der aktuelle Jahrgang strahlt nur so vor Schönheit. Ein urwüchsiger, in seiner Geradlinigkeit und angenehm rauen Struktur faszinierender Riesling. Zeigt seine ganze Schönheit erst nach einiger Zeit an der Luft, also holt schonmal die Karaffe aus dem Schrank.

Rebsorte Riesling	**Region** Pfalz	**Restzucker** 0 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 10-14°	**Internationale Bewertungen**
Klima gemäßigt, warm	**Appellation** Pfälzer Landwein	**Säure** 7,6 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 10 bis 15 Jahre
Boden Buntsandstein	**Anbau** Bio, DE-ÖKO-039	**Alkoholgehalt** 12,5%	**Empfohlenes Glas** Weissweinglas	**Abgefüllt durch** Weingut Seckinger, 67150 Niederkirchen
Höhe uber N.N. 240 Meter	**Ausbau** 15 Monate im gebrauchten Tonneau	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** 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 weiterlesen.