



NEISS

CHARAKTERISTIK DER LAGENWEINE

Im Ortsteil Bockenheim bewirtschaften wir die Lagen Schlossberg, Heiligenkirche, Sonnenberg und Vogelsang. In Kindenheim kommen Weine aus den Lagen Katzenstein, Burgweg und Vogelsang hinzu.

Die Böden unserer Bockenheimer und Kindenheimer Lagen zeichnen sich durch ihren Nährstofffülle und ihren hohen Kalkgehalt aus. Das für die Nordpfalz typische „cool climate“ ermöglicht den Trauben eine längere Reifezeit und bringt in Kombination mit der mineralischen Bodenstruktur die ausdrucksstarke Charakteristik unserer Weine hervor: Kraftvoll, mit feiner Säurestruktur und einzigartiger Leichtigkeit.

Für die Arbeit im Weinberg und Keller setzen wir sowohl bei unseren Lagen- als auch bei unseren Spitzenweinen auf reine Handarbeit. Dabei ist uns die manuelle Lese und Selektion der Trauben ebenso wichtig wie die kontinuierliche Entblätterung und der Beschnitt der Rebstöcke. Die Trauben sind unser kostbares Gut, entsprechend sorgsam behandeln wir sie auch: Bei der Kelter verzichten wir bewusst auf Pumpvorgänge und gönnen den Weinen zur stärkeren Aromabildung lange Maischestandzeiten. Die sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen angewandte Kaltmazeration ist ein weiterer fester Bestandteil unserer schonenden Weinbereitung.



NEISS



LAGENWEIN

LAGE: BOCKENHEIMER SONNENBERG

CABERNET FRANC

Empfohlene Trinktemperatur: 16°C

INFORMATIONEN ZUR REBSORTE

Cabernet Franc ist eine der ältesten bekannten Rebsorte und gilt als Elternteil des bekannteren Cabernet Sauvignon. Sie ist seit Jahrhunderten im Bordeaux heimisch. Diese für kühlere Weingegenden geeignete Rebsorte dient häufig als Verschnitt-Sorte. An der Loire allerdings gibt es viele reinsortige Cabernet Franc Weine. Die besten Ergebnisse bringt der Cabernet Franc auf leicht lehmigen Kalkböden.

INFORMATIONEN ZUR LAGE

Nach Südosten hin ausgerichtet liegt die Lage Sonnenberg hoch über Bockenheim. Der Boden ist sehr kalksteinhaltig und zum Teil von Lehm durchzogen. Auf dem mineralischen Untergrund wachsen Weine mit viel Struktur, Kraft und üppigen Geschmacksnuancen.

AUSBAU

Die Trauben vom Cabernet Franc lesen wir selektiv von Hand, dabei reduzieren wir den Ertrag auf 3.000 l Wein pro Hektar. Die Reifung erfolgt über 18 Monate hinweg im Barriquefass.

SENSORIK

Feine Tannine, fruchtig und weich Himbeere, schwarze Johannisbeere, leichte Noten von Paprika. Intensiv in Duft und Geschmack