



# 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,  
ALTE REBEN**

## RIESLING TROCKEN

*Empfohlene Trinktemperatur: 7 °C*

## 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 Riesling wachsen auf einer eigenen, kleinen Parzelle des Sonnenbergs, von deren Reben wir durch selektive Handlese ca. 4.000 l Wein pro Hektar Rebfläche erzeugen. Die bereits 35 Jahre alten Rebstöcke bilden den hoch qualitativen Ursprung für einen außergewöhnlichen Wein. Die Vergärung erfolgt kontrolliert im Edelstahltank und jahrgangsabhängig ca. 4 Monate im großen Holzfass.

## SENSORIK

Aromatik frischer Quitten, ergänzt um eingelegten Ingwer, reduktiven Feuerstein und würzige Kräuter. Ein sehr vielschichtiger, komplexer Wein mit hervorragender Lagerfähigkeit.