



# NEISS

## CHARAKTERISTIK DER BOCKENHEIMER ORTSWEINE

Das Weingut Neiss liegt ganz im Norden der Pfalz, am Beginn der deutschen Weinstraße. Die Bockenheimer Weinberge mit ihren kräftigen Reben erstrecken sich hoch über der Rheinebene, auf bis zu 250 m über N.N.

Das in Bockenheim vorherrschende „cool climate“ ermöglicht eine längere Reifezeit der Trauben und begünstigt die Charakterausbildung unserer Weine. Mit dem kühlen Klima der Nordpfalz gehen im Herbst frische Luftströme einher, die sich für den Weinbau als weiterer Vorteil erweisen: sie halten die Trauben über ihre gesamte Reifezeit hinweg trocken.

Die Bockenheimer Böden sind ausgezeichnete Feuchtigkeits- und Wärmespeicher. Darin und in ihrem hohen Kalkanteil liegt der Ursprung für die kräftige Mineralik der Weine. Für die Reben unserer Ortsweine sind die klimatischen und geologischen Wachstumsbedingungen in Bockenheim somit mehr als günstig.



# NEISS



## BOCKENHEIMER ORTSWEIN

## GRAUBURGUNDER TROCKEN

*Empfohlene Trinktemperatur: 7-10°C*

### INFORMATIONEN ZUR REBSORTE

Der Legende nach wurde die Rebsorte 1711 von einem Speyerer Kaufmann namens Johann Ruland nach Deutschland eingeführt, daher stammt auch die Bezeichnung „Ruländer“. Heute sind deutschlandweit über 5.600 h Rebfläche mit dem Grauburgunder bestockt, die Pfälzer Winzer liegen mit knapp 1.400 h auf Platz drei hinter Baden und Rheinhessen. Der Grauburgunder profitiert von lösshaltigen Lagen, ebenso gut gedeiht er auf Kalksteinböden wie sie für die Nordpfalz typisch sind.

### AUSBAU

Die Trauben für den Grauburgunder lesen wir selektiv von Hand. Pro Hektar Rebfläche erzeugen wir ca. 5.000 l Wein. Die Gärung erfolgt größtenteils kontrolliert im Edelstahltank, ca. 10 % lassen wir im Holzfass reifen.

### SENSORIK

Im Vordergrund würzig, mit Nuancen von Zitronengras und Mandelkrokant, milde, sehr harmonisch eingebundene Säure. Ein stoffiger, sortentypischer Grauburgunder.