



# 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 SCHLOSSBERG**

**CHARDONNAY TROCKEN BARRIQUE**

*Empfohlene Trinktemperatur: 7 – 10°C*

## INFORMATIONEN ZUR LAGE

Der nach Süden hin ausgerichtete Schlossberg ist mit dem massiven Kalksteinboden und der tieferen und somit geschützteren Lage ideal für den Anbau von Burgundersorten geeignet. Die Kombination der vorherrschenden Wärme und das hohe Alter der hier wachsenden Reben bedingt die außerordentliche Fülle und Kraft unseres Chardonnays.

## AUSBAU

Erst die hochreifen Trauben werden von Hand abgebeert und liegen 12 Stunden auf der Maische, bevor sie gepresst und in französische Barriques bzw. 500 l Tonneaux zu 75 % neuem Holz (Sylvin, Selection blanc) abgefüllt werden. Nach der Gärung folgt die Bâtonnage, das Aufrühren der Hefe während des Gärprozesses, über 4 Monate hinweg. Bis zur Flaschenabfüllung im März des Folgejahres reift der Wein im Fass und wird unfiltriert gefüllt.

## SENSORIK

Ein regelrecht saftiger Wein mit starken Fruchtaromen und viel Substanz. Ein reicher Körper mit feiner Holznote und kräftiger Würze.