



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,
ALTE REBEN**

WEISSBURGUNDER TROCKEN

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

INFORMATIONEN ZUR LAGE

Die tiefer gelegene, geschützte Lage ist mit dem massiven Kalksteinboden und dem reichem Nährstoffangebot ideal für den Anbau von Burgunderrebsorten geeignet. Die hier vorherrschende Wärme in Kombination mit dem Kalksteinboden bedingt die außerordentliche Fülle und Kraft unseres Weißburgunders.

AUSBAU

Die Trauben für den Weißburgunder lesen wir von Hand, durch die Selektion des Leseguts gewinnen wir ca. 5.000 l Wein pro Hektar Rebfläche. Die Vergärung erfolgt teilweise spontan, die Reifung zu 100 % im Holzfass.

SENSORIK

Volle Nussaromen treffen auf cremige Weinbergspfirsiche. Eine kompakte Struktur, mit viel Druck am Gaumen und angenehmer Länge.