

05.03.2022



KLOSTER
EBERBACH

VDP. AUKTION. RÉSERVE

Wein-
versteigerung



ONLINE VDP.AUKTION.RÉSERVE - 05.03.2022

Weinversteigerungen haben im Rheingau eine lange Tradition. Begründet wurde diese 1806, als der Herzog von Nassau erstmals im Kloster Eberbach Wein im Fass versteigern ließ. Auch in diesen besonderen Zeiten versteigern unsere Kolleginnen und Kollegen des VDP.Rheingau mit uns die Weine, in diesem Jahr am **Samstag, 05.03.2022**. Allerdings nicht in der gewohnten Form als „nasse Versteigerung“ sondern als Live-Übertragung mit Moderation aus dem Laiendormitorium. Jungweine, Großflaschen und Raritäten aus Jahrgängen wie 1921, 1961 und 1971 kommen unter den Hammer!

Rechtzeitig vor der Weinversteigerung wird der Link zum Live-Stream auf unserer Homepage sowie auf der Website des VDP www.vdp.de veröffentlicht. Sie können, wie gewohnt, im Vorfeld und auch während der Versteigerung Gebote an den Kommissionär Ihrer Wahl abgeben.

Angeboten werden von den Weingütern neben behutsam ausgewählten Raritäten, großartigen edelsüßen Spitzenweinen und Unikaten in Großflaschen auch eigens für die Versteigerung vinifizierte Weine. Diese, für eine Versteigerung seit 2018 neue Kategorie von Weinen, trägt den Namen **VDP.AUKTION.RÉSERVE**. Sie werden exklusiv nur über die Weinversteigerung angeboten und sind nicht im freien Verkauf des Weingutes erhältlich. Es handelt sich hierbei um trockene oder feinherbe Weine in gehobener Ortsweinqualität, die an die weltberühmten Rheingauer Weine dieser Kategorie des 19. Jahrhunderts anknüpfen sollen.

Die Nummerierung/Lose der Weine sind identisch zu der im Versteigerungskatalog.

Übersicht Kloster Eberbach Versteigerungsweine

2019 Assmannshäuser Höllenberg *Crescentia* Frühburgunder trocken Goldkapsel

2019 Pinot Noir VDP.AUKTION.RÉSERVE Goldkapsel

2019 Erbacher Marcobrunn Riesling Trockenbeerenauslese

2017 Rüdesheimer Berg Schlossberg *Crescentia* Riesling Spätlese Goldkapsel – METHUSALEM –

2016 Assmannshäuser Höllenberg *Crescentia* Frühburgunder trocken Goldkapsel

2013 Assmannshäuser Höllenberg *Crescentia* Spätburgunder trocken Goldkapsel

2012 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder "aus dem Cabinetkeller" – METHUSALEM –

2012 Steinberger *Crescentia* Riesling trocken Goldkapsel

2012 Heppenheimer Centgericht Grauer Burgunder Goldkapsel

2012 Hochheimer Domdechane Riesling trocken VDP.Grosses Gewächs – METHUSALEM –

2017 Steinberger *Crescentia* Riesling Kabinett Goldkapsel

2002 Steinberger *Crescentia* Riesling Kabinett Goldkapsel

1992 Erbacher Marcobrunn Riesling Eiswein

1972 Höllenberg Spätburgunder Auslese-Eiswein – UNIKAT –

1952 Höllenberg Spätburgunder Cabinet – BENEFIZWEIN –

Weinjahrgang
2019

2019 – Rassig und mit viel Reifepotenzial

Das Weinjahr 2019 war im Rheingau wieder von Wetterextremen geprägt. Nach dem Vorjahr mit Dauerhitze und Trockenheit sowie einem niederschlagsarmen Winter, starteten die Reben im Rheingau mit einem deutlichen Wasserdefizit ins neue Vegetationsjahr, das erneut ganz im Zeichen der Trockenheit stand. Der ungewöhnlich kühle Mai brachte zwar eine Entschleunigung der Entwicklung, doch der Juli mit seinen hohen Temperaturen verschärfte die Situation noch einmal. Am 25. Juli wurde in Hochheim am Main der Rekordwert von 41,3 Grad Celsius gemessen. Trotz Hitzerekord gab es in diesem Jahr ausreichend Regen. Besonders durch den heftigen Niederschlag im August wuchsen die Trauben rasant. In einzelnen Weinbergen litten die Trauben unter Sonnenbrand. Bis zum Herbstbeginn waren die betroffenen Beeren jedoch vollständig eingetrocknet und hatten so keine negativen Auswirkungen auf die Qualität des Lesegutes. Die Rieslingernte begann aufgrund der rasanten Reifeentwicklung schon am 23. September, deutlich früher als üblich. Die Lese ging insgesamt zügig von statten, da die Aroma- und Phenolreife der Trauben bereits optimal war und die Witterung zu keinem Risiko einlud. Der Ertrag liegt zwei Prozent unter dem Zehnjahresmittel, wobei insbesondere beim Riesling deutliche Abstriche gemacht werden mussten. Der Jahrgang erbrachte aromareiche, ausgewogene Weine mit schöner Säurestruktur.

2019 Kloster Eberbach VDP.AUKTION.RÉSERVE Pinot Noir Goldkapsel

Los-Nr.: 3

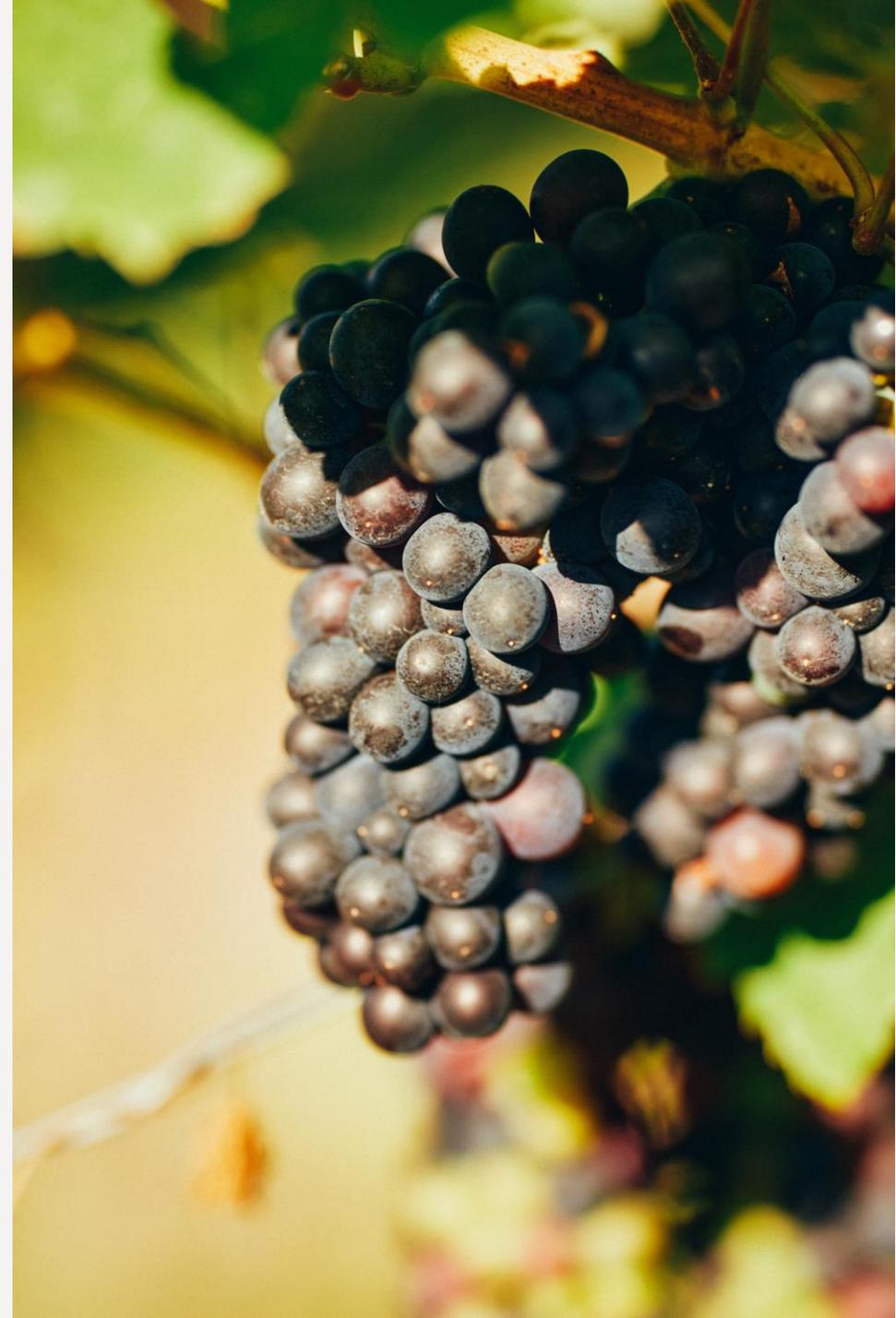
Charakteristik: Kräftig rote Farbe, Brombeere, rote Johannisbeere, Sauerkirsche, schwarzer Tee, Balsamholz, expressiv, Sandelholz, Zimt, Veilchen, Muskat, dunkle Schokolade, weißer Pfeffer, Graphit, etwas Kohl, reduktiv, feines Holz in Nuancen, milde Säure, kühler aber doch expressiver Körper, fester und gut strukturierter Gerbstoff, ein internationaler Stil, langer Nachhall mit Muskatblüte und Grapefruit.

Analyse: Restzucker: 0,3 g/l Säure: 5,1 g/l Alkohol: 13,0 % vol.

Ausbau: Der Spätburgunder wurde am 17.09.2019 handgelesen, 23 Tage offen Maischevergoren, 25 Monate in einem Stückfass ausgebaut, im Februar 2022 werden 400 Flaschen gefüllt.

Reifepotenzial: 2022 - 2032

Losgröße: 240 Flaschen



2019 Assmannshäuser Höllenberg Crescentia Frühburgunder trocken Goldkapsel

Los-Nr.: 6

Charakteristik: Klare, relativ kühle und geschliffene, mehr rot- als schwarzbeerige Nase mit feinen pflanzlichen bis kräuterigen und tabakigen Nuancen sowie einem Hauch Kirschen. Feinsaftige, fest gewirkte, wieder geschliffene Frucht, reintonig und kühl, gewisser Säurebiss, sehr feines, jugendliches Tannin, im Hintergrund Salz, kräuterige Nuancen und auch eine Spur Pfeffer, nachhaltig, gute Tiefe, noch unentwickelt, eleganter Stil, sehr guter, straffer, herb-saftiger Abgang mit Schliff und feiner Würze.

Analyse: Restzucker: 0,1 g/l Säure: 5,1 g/l Alkohol: 13% vol.

Ausbau: Am 06. September 2019 handgelesen, zwanzig Tage auf der offenen Maische vergoren, abgepresst und im zweitbelegten Barrique für elf Monate ausgebaut, im März 2021 wurden 282 Flaschen gefüllt.

Reifepotenzial: 2023 - 2038

Losgröße: 120 Flaschen

Auszeichnungen: hervorragend 91 Punkte Wein.Plus



2019 Erbacher Marcobrunn Riesling Trockenbeerenauslese

Los-Nr.: 46

Charakteristik: Die schöne blumig-honig-kandierte-orange Nase zieht dich unwiderstehlich an in diesen sehr eleganten TBA, der eine auffallende Balance von Honigsüße mit moderater Säure und feiner Tannine, die ihn weniger süß machen als die Norm für Dessertweine dieser gehobenen Kategorie. So beeindruckend das jetzt auch ist, sollte es sein im Einklang mit dem weiteren Altern gewinnen.

Analyse: Restzucker: 204,6 g/l Säure: 13,5 g/l Alkohol: 8% vol.

Ausbau: Die Trockenbeerenauslese wurde am 31.10.2019 handgelesen, mit einer Packpresse ca. 1 Stunde gepresst und anschließend im Edelstahl ausgebaut. Filtriert am 20.12.2019 danach zurück in Edelstahltank mit kleinem Schichtenfilter. Füllung von 788 Flaschen am 13.08.2020

Reifepotenzial: 2025 - 2079

Losgröße: 6 Flaschen (0,375 l)

Auszeichnungen: 96 Punkte James Suckling



Weinjahrgang 2017

2017 – Wetterkapriolen kreieren Struktur und Konzentration

Das Jahr begann extrem kühl mit Temperaturen im zweistelligen Minusbereich. Ab Mitte Februar hielt der Frühling dann jedoch sehr früh Einzug, sodass die Reben zu früh austrieben, der Austrieb erfolgte ca. 14 Tage vor dem Durchschnitt. Mitte April kam dann der Spätfrost der den jungen Reben zu schaffen machte. Diese gerieten in eine Art Schockzustand, der die weitere Entwicklung merklich beeinträchtigte.

Nach einem insgesamt sehr nassen Frühjahr folgte eine kurze sommerliche Hitzeperiode von Juni bis Anfang Juli, mit einer sehr hohen Luftfeuchtigkeit in Verbindung mit Hitzegewitter. In der Nacht auf den 1. August wurde der vordere Rheingau von einem Hagelsturm heimgesucht, der unsere Reben teilweise stark beschädigte.

Durch den feuchten Spätsommer und Herbst stieg die Gefahr der Fäulnis extrem an. Aufgrund dessen startete die Ernte im Jahr 2017 so früh wie selten zuvor! Am 30. August wurden die ersten Trauben in Assmannshausen gelesen. Nur aufgrund der peniblen Arbeit im Weinberg und modernsten Techniken, wie der Traubensortieranlage, ist es uns gelungen die gewohnten Qualitäten zu lesen.

2017 Steinberger Crescentia Riesling Kabinett Goldkapsel

Los-Nr.: 34

Charakteristik: Recht fester Zitrus-Steinobstduft mit feinen kräuterig-pflanzlichen Aromen, angedeuteter gelber Würze und mineralischen Tönen. Kühle, schlanke, feinsaftige Frucht, integrierte Süße und feine Säure, herbe pflanzliche bis kräuterige Nuancen, wieder auch ein wenig gelbe Würze, nachhaltig, mineralisch, leichter Griff, gute Substanz, sehr guter, fester Abgang.

Analyse: Restzucker: 63,4 g/l Säure: 9,4 g/l Alkohol: 8,50% vol.

Ausbau: Gelesen am 28.09.2017, im Edelstahl vergoren und ausgebaut. Am 27.11.2017 filtriert und 732 Flaschen am 17.04.2018 gefüllt.

Reifepotenzial: 2019 - 2035

Losgröße: 180 Flaschen



2017 Rüdesheimer Berg Schlossberg Crescentia Riesling Spätlese Goldkapsel 6 Liter

Los-Nr.: 42

Charakteristik: Grapefruit, schwarze Johannisbeere, Pomelo, im Gaumen zunächst weit gefasst, zurückgenommen in der Süße, in der säure fest (aber reif), im Abgang strukturgeprägt, extraktreich, intensiv takil-mineralisch, in den Aromen noch im Dämmerzustand, gutes Potenzial.

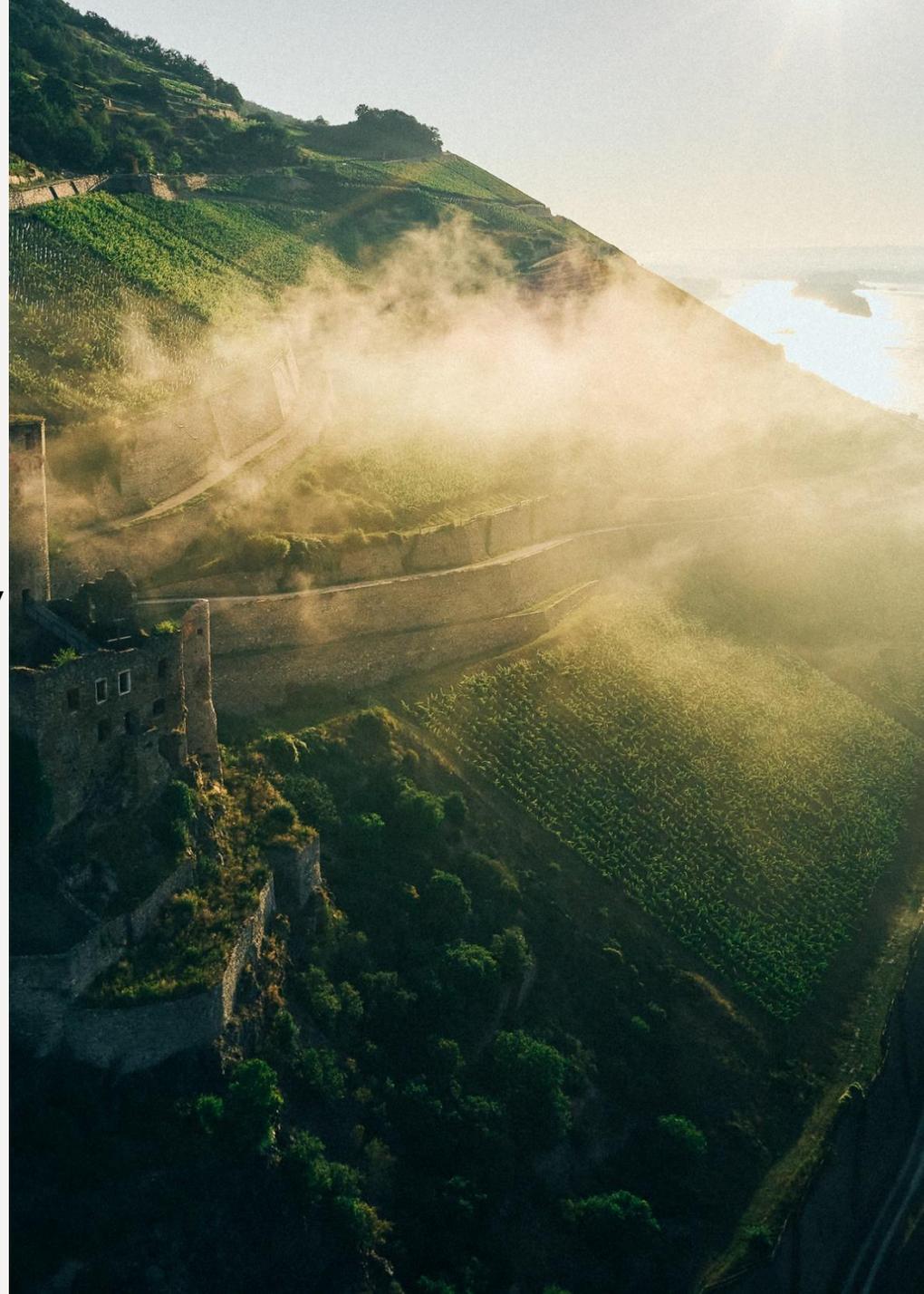
Analyse: Restzucker: 70,8 g/l Säure: 8,3 g/l Alkohol: 7,5%vol.

Ausbau: Am 25.09.2017 handgelesen, Ausbau im Edelstahltank mit Filtrierung am 07.02.2018. Füllung von 3 Flaschen am 28.05.2018
BK: Edelstahltank

Reifepotenzial: 2022 - 2040

Losgröße: Eine Flasche (Methusalem 6 l)

Awards: Falstaff Tasting "Best of Rüdesheim": 92 P.



—
Weinjahrgang
2016
—

2016 - Anspruchsvolles Weinbaujahr mit goldenen Herbst

Nach einem zu warmen Winter überraschte im Frühjahr der Spätfrost. Das hatte zur Folge, dass die Reben erst Ende April austrieben, etwas später als gewohnt. Der Wechsel von kühlen und heißen Phasen vom Frühjahr bis hin zum Sommer sorgte für kurze, stürmische sowie moderate Zeiten in der Rebenentwicklung.

Durch das extrem nasse Frühjahr hatten wir im Pflanzenschutz außergewöhnlich viel zu tun um die Infektionskrankheiten, allen voran den falschen Mehltau (*Peronospora*), in Schach zu halten. Mitte Mai kam eine nicht enden wollende Regenzeit, häufig unwetterartig und teilweise mit Hagelschauern. Die Niederschlagsmenge im Mai und Juni betrug je nach Standort die 3- bis 4-fache Menge des Durchschnitts.

Durch den schönen, warmen Spätsommer und den goldenen Herbst mit warmen Temperaturen tagsüber und niedrigen Temperaturen nachts hatte man optimale Bedingungen in der Lese. Die Hauptlese begann am 20. September an der Hessischen Bergstraße und endete am 27. Oktober im Steinberg. Wir konnten im Jahr 2016 überaus gesunde und reife Trauben ernten.

Auch wenn die Erntemenge 2016 auf Vorjahresniveau erneut unterdurchschnittlich ist, sind wir nach einem anspruchsvollen Weinbaujahr mit dem qualitativ hochwertigen Leseergebnis und klassisch anmutenden Weinen sehr zufrieden.

2016 Assmannshäuser Höllenberg Crescentia Frühburgunder trocken Goldkapsel

Los-Nr.: 7

Charakteristik: Die Nase ist tiefgründig und erinnert an dunkle Pflaume, Cassis, etwas Kirsche, Granatapfel, Rauchmandel, schwarzer, gemahlener Pfeffer, Rosmarin und Feuerstein. Deutliche Noten von Eukalyptus treten nach einer Weile in den Vordergrund und springen danach regelrecht in die Nase. Auch am Gaumen ist der Kontrast aus Cassis, Kirsche und Rosmarin stark zu erkennen. Eine sehr aussagekräftige Kombination aus ätherischen Aromen und Gewürzen macht sich breit, auskleidend mit gut strukturierter Säure, sowie einem vollen Körper. Ein wahrer Schmeichler.

Analyse: Restzucker: 0,3 g/l Säure: 4,6 g/l Alkohol: 14% vol.

Ausbau: Am 15. September 2016 von Hand gelesen, offene Maischegärung im Edelstahltank, am 04.10.2016 gekeltert und in 3 Barrique Fässern gelagert. Füllung von 800 Flaschen am 05.07.2018.

Reifepotenzial: 2023 - 2034

Losgröße: 120 Flaschen

Awards: Gault & Millau 92 Punkte Eichelmann 90 Punkte Falstaff 91 Punkte



—
Weinjahrgang
2013
—

2013 – Langer Winter & wenig Ertrag

Im Frühjahr 2013 war die Kälte im Rheingau außergewöhnlich lang. In den Spitzenlagen konnte die Blüte bereits weitgehend am 20. Juni beendet werden. In den übrigen Weinbergen erst am 10. Juli 2013.

Bei normalen Temperaturen und relativ geringem Behang an den Rebstöcken nahmen die Mostgewichte kontinuierlich zu. Ab Mitte Oktober entschloss man sich aufgrund der häufigen Niederschläge zu einer relativ zügigen Weinlese. Mit der geernteten Qualität und dem Jahrgang 2013 waren wir sehr zufrieden. Allerdings wurde im gesamtem Rheingau 18% weniger Trauben als im Vorjahr geerntet. Die Jungweine des Jahrgangs präsentierten sich sehr fruchtbetont.

2013 Assmannshäuser Höllenberg Crescentia Spätburgunder trocken Goldkapsel

Los-Nr.: 8

Charakteristik: Dunkle purpurrote Farbe mit Ziegelsteinfrbenen Reflexen, typische Charakteristik eines Spätburgunders vom Schiefer, Nase präsentiert Amarenakirsche, Vanille, Salbei, Tonkabohne, Nelken, Gewürze, Cayenne-Pfeffer, die Aromen finden sich am Gaumen wieder eingebettet in ein spannendes Mundgefühl, Südtiroler Speck, ledrig, Rauch, saftig mit einer reifen Frucht, gebackene Zwetschgen, Minze, kraftvoll, präsenste Tanninstruktur und samtigem Gerbstoff, Nachhall ist konzentriert und lange.

Analyse: Restzucker: 0,2 g/l Säure: 5,7 g/l Alkohol: 13,0% vol.

Ausbau: keine Informationen

Reifepotenzial: 2016 – 2029

Menge: 120 Flaschen



Weinjahrgang
2012

2012 - Geduld und harte Arbeit wurden mehr als belohnt

Im Jahr 2012 hielt das Wetter so manche Überraschungen bereit! So war der Januar bereits sehr frühlingshaft, doch der Februar brachte die eiserne Kälte zurück. Es kam aufgrund des wechselhaften Wetters in März und April zu einem sehr späten Austrieb der Reben. Im Mai wiederum wurde es so warm, dass die Blüte eine Woche früher abgeschlossen war als sonst. Das Wetter in der ersten Junihälfte jedoch war für die Blüte zu kühl, so kam es im gesamten Rheingau zu Ernteeinbußen aber führte auch zu einer lockeren Traubenstruktur, was die Gefahr von Fäulnis reduzierte und letztendlich niedrige Erträge mit gesunder Frucht mit sich brachte.

Die Trauben fingen Mitte August an zu reifen. An den warmen Tagen stiegen die Öchslegrade rasch an und in den kühlen Nächten stabilisierte sich die Säure in den Trauben. Deren Beerenhäute waren so dick und widerstandsfähig, dass wenig Fäulnis auftrat.

Mit gesunder Frucht und einem intensiven Geschmack präsentierten sich die reifen Trauben im Oktober nahezu perfekt. Die Jungweine zeigten sich sehr finessenreich, aber auch mit entsprechender Ernsthaftigkeit und Komplexität.

2012 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder aus dem Cabinetkeller

Los-Nr.: 9

Charakteristik: Dunkles Granatrot mit fast schwarzem Zentrum. Exzellente Nase mit typisch rauchigem Charakter weist auf Assmannshausen hin. Reife Himbeeren, Sauerkirschen, Schwarzkirschen und ein Hauch von Brombeeren im Hintergrund. Geräucherter Schinken, Fenchel und Schwarzer Tee. Opulent aber elegant am Gaumen mit ausgeprägten Tanninen, anhaltender Geschmack.

Analyse: Restzucker: 0,4 g/l Säure: 5,1 g/l Alkohol: 13,50% vol.

Ausbau: Keine Informationen

Reifepotenzial: 2020 - 2045

Menge: Eine Flasche (Methusalem 6 l.)

Awards: Falstaff 90 Punkte



2012 Steinberger Crescentia Riesling trocken Goldkapsel

Los-Nr.: 33

Charakteristik: Intensives Strohgelb, in der Nase ein belebendes Aroma von rauchigem Feuerstein, exotische Frucht wie Papaya, Pampelmuse mit Blütenduft begleitet. Trockener Stil, der aber durch den Geschmack nach Winteräpfeln eine köstliche Kühle ausstrahlt, die von einer zart salzigen Mineralität betont wird.

Analyse: Restzucker: 8,0 g/l Säure: 7,2 g/l Alkohol: 11,5% vol.

Ausbau: Handlese der Trauben aus der Parzelle „Zehntstück“ im Steinberg. Ausbau zum Teil im Edelstahltank, zum Teil im großen Holzfass (1 Stück und 1 Halbstück). Füllung von 5386 Flaschen am 20.06.2013.

Reifepotenzial: 2022 - 2032

Losgröße: 90 Flaschen

Awards: FINE 90 Punkte

Falstaff 90 Punkte



2012 Heppenheimer Centgericht Grauer Burgunder Goldkapsel

Los-Nr.: 12

Charakteristik: In der Nase reifes Steinobst mit einem feinen Mandelaroma, zartes Spiel mit harmonisch dezenter Süße. Ein Grauburgunder mit viel Extrakt und Körper. Am Gaumen viel Schmelz, Nelke, Zimt, Sandelholz und Marzipan. Der Ausbau im Holzfass ist an den feinen Röstaromen spürbar und macht den Wein zu einem hervorragenden Essensbegleiter.

Analyse: Restzucker: 18,5 g/l Säure: 6,1 g/l Alkohol: 13,50% vol.

Ausbau: Die Spätlese wurde am 15.10.2012 gelesen und im Halbstückfass vergoren. Abfüllung von 1.016 Flaschen am 08.07.2013.

Reifepotenzial: 2018 – 2028

Losgröße: 24 Flaschen



2012 Hochheimer Domdechaney Riesling Trocken VDP.Grosses Gewächs

Los-Nr.: 29

Charakteristik: Intensives Goldgelb, in der Nase Aromen von getrockneten Zitrusfrüchten, Waldmeister, Grüntee, eine attraktive Frische ausstrahlen, gibt sich am Gaumen die Säure doch äußerst entspannt. Das lässt eine vollmundige Textur und kraftvolle Prägung in den Vordergrund treten, denen eine steinige Mineralität bestens Paroli bietet. Da man sich beim Restzucker Zurückhaltung auferlegt hat, kommt im Abgang noch einmal die frische Saftigkeit der Frucht zur Geltung.

Analyse: Restzucker: 3,9 g/l Säure: 6,8 g/l Alkohol: 12,00% vol.

Ausbau: Am 24.10.2012 handgelesen, in 2 großen Holzfässern (Stückfass) vergoren und ausgebaut. Filtrierung im Stahl am 11.07.2014, Abfüllung von 3 Methusalem am 29.07.2014.

Reifepotenzial: 2022 - 2044

Losgröße: Eine Flasche (Methusalem 6 l)

Awards: Wein-Plus 92 Punkte (hervorragend) Falstaff: 90 Punkte



Weinjahrgang
2002

2002 – Rheingau verschont von landesweiten Unwettern

Das Jahr 2002 war von vielen starken Unwettern geprägt. Doch der Rheingau blieb davon verschont.

Im Vergleich zu anderen Jahren kam es zu einer frühen und raschen Blüte. Die Bedingungen für den Jahrgang 2002 war hinsichtlich der ausgewogenen Temperaturen und Niederschlägen ideal für den Riesling.

Mit warmer Witterung schloss sich ein erstklassiges Spätsommerwetter im September an. Auch die kühlen Nächte führten zu bester Ausreifung des Lesegutes.

Doch der goldene Oktober blieb in diesem Jahr aus, was dem Jahrgang glücklicherweise nicht schadete. Eine hohe Ausreifung der kerngesunden Trauben brachte uns Spitzenqualitäten der Weine. Diese kennzeichneten sich im Jahr 2002 aufgrund der hohen Reife durch ein kräftiges Fruchtpotenzial. Auch die Weinsäure zeigte sich sehr lebendig und reif.

2002 Steinberger Crescentia Riesling Kabinett Goldkapsel

Los-Nr.: 35

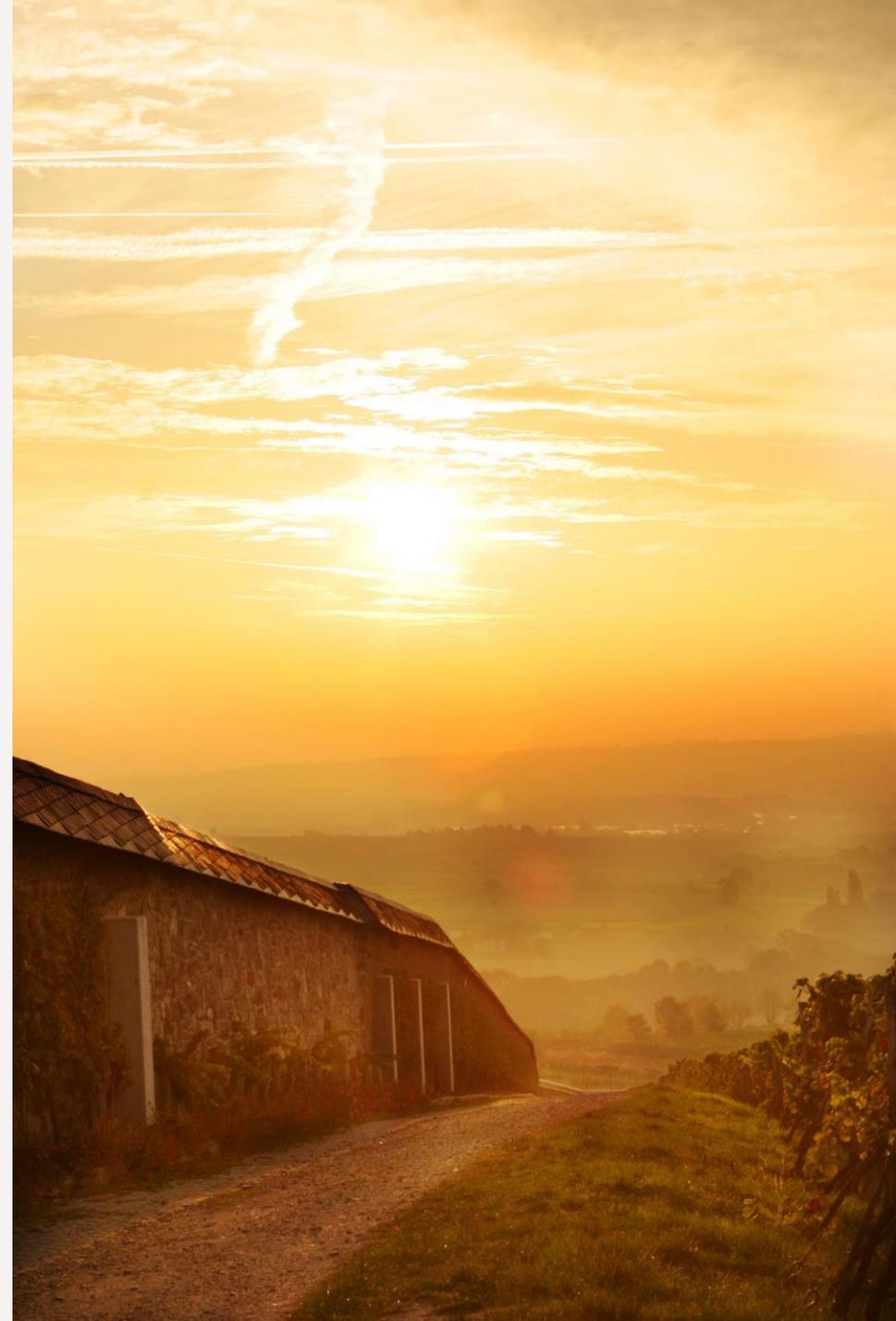
Charakteristik: Ein wenig entwickelter, etwas getrocknet-pflanzlicher bis kräuteriger, nussiger und angedeutet pilziger Duft nach mürben gelben Früchten mit an braune Butter, Pistazien und Honig erinnernden Nuancen. Reife, schlanke, etwas süß-säuerliche, mit Luft zunehmend saftige Frucht mit einer Spur Karamell, lebendige Säure, gewisse Nachhaltigkeit, salzige und erdige Töne, guter bis sehr guter Abgang mit zartem phenolischem Bitter und einem Hauch Flechten.

Analyse: Keine Informationen

Ausbau: Reiner Edeltank Ausbau. Füllung von 2.809 Litern am 20.05.2003.

Reifepotenzial: 2006 - 2034

Menge: 24 Flaschen



Weinjahrgang
1992

1992

Witterung: Das trockene Frühjahr war sehr warm und strahlungsreich. Auch der Sommer und Herbst waren geprägt von viel Sonnenschein und Trockenheit. Dadurch konnten kerngesunde, ausgereifte Trauben geerntet werden, und ein guter Jahrgang mit einem überdurchschnittlichen Ertrag eingefahren werden. Lesebeginn war der 5. Oktober.

1992 Erbacher Marcobrunn Riesling Eiswein

Los-Nr.: 45

Charakteristik: Leuchtend gelbe Farbe mit goldenen Reflexen, geht fast ins Bernsteinfarbene. Aromen von getrockneter Aprikose, Rosinen, Karamell, leichte Malzigkeit, getrocknete Papaya, Tamarinde und Weihrauch betonen die Mineralität, eine ausgezeichnete Qualität. Gute Balance am Gaumen mit knackiger Säure und elegante Süße, überzeugende Länge.

Analyse: Alkohol 8,5% vol.

Ausbau: keine Informationen

Reifepotenzial: 2002 - 2050

Losgröße: 6 Flaschen (0,375 l)

Awards: Markus del Monego MW 94 Punkte



Weinjahrgang
1972

1972

Die Witterung war trocken und wechselhaft. Nach einem späten Austrieb setzte die Blüte Ende Juni ein. Auch in den folgenden Wochen vollzog sich die Rebenentwicklung nur langsam Erst durch einen trockenen August und September konnten die Trauben ausreifen. Sowohl im Ertrag als auch in der Qualität entsprach der Jahrgang einer mittleren Ernte.

1972 Höllenberg Spätburgunder Auslese- Eiswein

Los-Nr.: 47

Charakteristik: Schwarzer Tee, verhaltener Duft, kräftige Säure, frischer Duft, angenehme Schokoladenbitternis, jugendlicher Typ

Analyse: keine Informationen

Ausbau: keine Informationen

Reifepotenzial: 1982 - 2048

Menge: Eine Flasche (0,7 l)



Weinjahrgang
1952

1952

Witterung: Ein trockenes und warmes Frühjahr und heißer Sommer förderten die Entwicklung der Trauben. In steilen Sonnenhänge hatte die Rebe teilweise mit der Trockenheit zu kämpfen. Im letzten Drittel des Augusts setzten Regenschauer ein welche sich durch den September und Oktober fortsetzten. Sodass die Weinlese bereits Ende September begann.

Menge und Güte: Der Ertrag viel mittelmäßig aus und der Jahrgang brachte generell fruchtige Weine mit viel Körper hervor. Die Spanne der Mostgewichte war eng, es fehlten ganz kleine Weine aber auch Beeren- und Trockenbeerenauslesen.

1952 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Cabinet

Los-Nr.: 10

Benefizwein: Bieten für einen guten Zweck: Der Erlös des Benefizweins kommt der Kindertagesstätte „Kindergartenburg“ zugute und unterstützt bei der Einrichtung eines Motorikzentrums zur ganzheitlichen Gesundheitsförderung für die Kinder.

Charakteristik: Kräutrige Würze und florale Noten in der Nase, auch Kräutermalz, Kandis und Jod, sehr lebendig mit mineralischen Tönen. Feinsaftig im Mund, gereift und abgeklärt, zarte Tannine, feine Säure, nachhaltig am Gaumen, Tiefe, hat Schmelz, sehr gute Länge. Ein großer Höllenberg aus einem unbekanntem Weinjahr. Große Rarität.

Analyse: keine Informationen

Ausbau: keine Informationen

Reifepotenzial: 1958 - 2042

Losgröße: Eine Flasche (0,7 l)



