

AUGUST KESSELER

2023

ASSMANNSHAUSEN PINOT NOIR
QUALITÄTSWEIN TROCKEN VDP.ORTSWEIN

Region	Rheingau
Kategorie	Rotwein
Rebsorte	Pinot Noir
Geschmack	trocken
Ausbau	Barrique
°C	14-16 °C
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75
Lagerpotenzial	bis 2033
Allergene	enthält Sulfite
Restzucker	1,8 g/l
Gesamtsäure	4,9 g/l
Alkohol	13,5 %

Erzeugerabfüllung
Weingut August Kessler
65385 Assmannshausen, Germany
Artikelnummer
755 703 23



Unsere Empfehlung

Gans und dunkles Fleisch

Der Wein

Ganz typisches Terroir von Assmannshausen: Sehr fein, sehr elegant, sehr mineralisch und kräutrig, quasi ein Abziehbild des Terroirs der weltberühmten Pinot Noir Hochburg. Reife Brombeeren, reife süße Kirschen, vollmundig und präsent am Gaumen, großartiger Abgang mit erkennbarer Säure. Ein Ortswein, der seinem Namen alle Ehre erweist.

Der Weinberg

Die Trauben für diesen Wein wachsen an Rebstöcken auf den steilen Hängen der durch Schiefer und Taunus-Quarzit geprägten Assmannshäuser Weinberglagen.

Die Weinbereitung

Nach der Handlese wurden die Trauben nochmals selektioniert. Jede einzelne Parzelle wird individuell vinifiziert, erst kurz vor der Abfüllung werden die Weine assembliert. Der 2023er wurde im 1792 erbauten Gewölbekeller im Barrique ausgebaut.

Das Weingut

Als August Kessler den 1924 gegründeten Betrieb von seinen Eltern übernahm, war gerade einmal 19 Jahre alt. Den damals 2,5 ha großen Fassweinebetrieb führte er zu einem der Vorzeige-Betriebe im Rheingau und erlangte international eine hohe Reputation, die bis heute anhält. Insgesamt besitzt das Weingut 40 Hektar in besten Lagen des Rheingaus. Zu ihnen zählen: Assmannshäuser Höllenberg, Rüdesheimer Berg Schlossberg, Rüdesheimer Bischofsberg, Rüdesheimer Berg Roseneck und Lorcher Schlossberg. Angebaut werden 60 % Riesling und 40 % Spätburgunder. Das Weingut ist Mitglied im VDP und im Deutschen Barrique-Forum. Es hat mit Max Himstedt einen ebenso erfahrenen wie ehrgeizigen Weinmacher, der immer wieder in die Weltklasse vorstößt. Seit einigen Jahren steht August Kessler und insbesondere Max Himstedt im Keller der jungen und ebenso erfolgreiche und ehrgeizige Önologe Simon Batarseh zur Seite.

