

HENSEL UND GRETEL

Thomas Hensel und Markus Schneider



2024 HENSEL & GRETEL WEISSWEIN

JAHRGANG

Einer frühen Reblüte folgten kühlere Tage im Juni, wie auch in Teilen des Julis. Der August brachte einen Wetterumschwung mit Hitzetagen und trocken-heißen Winden, welche die Reife zügig voranbrachten. Die Weichen für einen klassischen Jahrgang mit großer Fruchtprägung waren damit gestellt.

Trotzdem war bis zum idealen Reifezeitpunkt Geduld gefragt, und somit startete die Lese auf Weingut Schneider erst am 12. September und endete nach exakt sechsundzwanzig Erntetagen am 07. Oktober.

REBSORTEN

Weißburgunder, Grauburgunder & Chardonnay

LAGE & VERARBEITUNG

Die HENSEL & GRETEL Parzellen befinden sich zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardtrand auf kiesig steinigem Untergrund. Das Lesegut der einzelnen Partien wurde reif, gesund und differenziert voneinander geerntet. Nach einer Maischestandzeit von 3-6 Stunden, schonend und unter geringem Druck gepresst. Ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) kontrollierte Vergärung in Stahltanks.

ANALYSE

12,5 % vol. Alkohol, 2,4 g/l Restzucker, 4,7 g/l Säure