

ANGEPASST AN EINEN ORT. NICHT AN MODEN UND NICHT AN EINEN GESCHMACK.

Hier ist nichts beschönigt – und schon gar nichts gewollt.

Der Honigberg ist. Und will nichts anderes sein. So einfach – und so schwer zugleich.



**2024  
Honigberg, Nieder-Hilbersheim  
VDP.Grosse Lage**

BODENVIELFALT

Verschiedene geologische Boden-/ Gesteinsschichten innerhalb eines Weinbergs, offen liegend

Oberer Bereich Eisenstein (15 Mio Jahre)

Unterer Bereich Kalkstein (40 Mio Jahre)

KLIMAZONEN

Oberer roter Teil sehr warm, Amphitheater

Unterer weißer Teil eher kühlt, langsame Reife der Trauben, bis zu 5 Tage länger am Stock

GENETIK

Alter Teil (2004) Elsass-Genetik, kleine Trauben, intensive Aromatik

Neuer Teil (2022) 8.000 Reben Stockdichte, Selection Massale aus der alten Parzelle

750ml  
alc. 12,5 vol

2024ER JAHRGANG

Am 17. Oktober 2024 gelesen mit 93° Oechsle, 8,2% Säure und 3,10 pH-Wert

Ertrag:  
20hl/ha

Gärung:  
Naturvergärung im Halbstückfass

Gärdauer:  
14 Tage, Gärtemperatur 22-25°C

Erste Schwefelung:  
Februar 2025

Abfüllung:  
25. Juni 2025,  
800 x 0,75l Flaschen,  
30 x Magnums,  
6 x Doppelmagnums

Seit 1740 urkundlich erwähnt. Seit sechs Generationen in Familienhand. Damals waren es noch sogenannte hunnische Rebsorten, die hier wurzelten - heute ist es Riesling.

Vieles liegt hier zwischen den Zeilen, zwischen den Gesteinsschichten, zwischen den Jahren.

Ein besonderer Platz, der uns demütig und ehrfürchtig auf die eigene Geschichte blicken lässt. Ein nach Südwesten geöffnetes Amphitheater, das den Blick weit ins Tal trägt.

Windgeschützt, still und tiefgründig liegt der Honigberg zwischen dem Appenheimer Hundertgulden und dem Nieder-Hilbersheimer Steinacker. 1,61 Hektar Riesling, auf einem Hang mit 30 bis 50% Neigung und Höhen zwischen 190 und 240 Metern.

Der Honigberg ist ein Solitär, der Vielfalt in sich trägt. Unten dominiert der 40 Millionen Jahre alte Kalk, durchzogen von Ton und Kreide. Weiter oben finden sich eisenhaltige Tropenböden und Eisenstein - ein Schatz, der vor 15 Millionen Jahren im Urmee entstanden ist.

Eine Vielschichtigkeit, die die Weine - neben dem außergewöhnlichen Mikroklima - prägt. Die Trauben werden vollreif geerntet und in höchster Akribie selektiert. Danach wird sanft gepresst.

Der Ausbau erfolgt im traditionellen Holzfass, spontan mit natürlichen Hefen vergoren.

Keine Inszenierung.  
Nur Zeit.  
Und Aufmerksamkeit.

Komplex, langlebig, rar - voller Substanz, Spannung und Struktur. Weine mit exotischer Frucht, salziger Länge und pikante Würze.

Der Honigberg ist das, was dieser Ort sein kann und sein will. Und ist dabei ganz er selbst.

Er ist Herkunft.  
Und Haltung.

Identität kann man eben nicht erfinden. Man hat sie einfach.

Schön, wenn sie in einem Wein trinkbar wird.





Design, Art Direktion: www.zwupp.com

Fotografie: www.evelyndragun.com

Text, Strategie: www.weissespapier.at

Fotografie: www.evelyndragun.com