

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	KLIMAZONEN	GENETIK	2024ER JAHRGANG
Verschiedene geologische Boden-/ Gesteinsschichten innerhalb eines Weinbergs, offen liegend	Oberer roter Teil sehr warm, Amphitheater	Alter Teil (2004) Elsass-Genetik, kleine Trauben, intensive Aromatik	Am 17. Oktober 2024 gelesen mit 93° Oechsle, 8,2% Säure und 3,10 pH-Wert
Oberer Bereich Eisenstein (15 Mio Jahre)	Unterer weißer Teil eher kühl, langsame Reife der Trauben, bis zu 5 Tage länger am Stock	Neuer Teil (2022) 8.000 Reben Stockdichte, Selection Massale aus der alten Parzelle	Ertrag: 20hl/ha
Unterer Bereich Kalkstein (40 Mio Jahre)			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

750_{ml}

alc. 12,5_{vol}

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 Urmeer 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 pikanter 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.



