

SECKINGER



# Riesling Deidesheim In der oberen Petershöhle

In dieser Lage steckt unser ganzer Stolz. Unser Vater begann bereits vor über 30 Jahren mit der Rekultivierung der alten Terrassen in der Petershöhle, direkt am Wald. Fast unbefahrbares Gelände, viel Gestrüpp, Dornen und blutige Finger. Der gesamte Berg wurde vor vielen Jahrzehnten aufgegeben, weil der Bewirtschaftungsaufwand zu groß war – ein Glück für uns. Man hat dort nicht nur den schönsten Ausblick, sondern auch die Bodenverhältnisse, das Kleinklima und die wunderschöne Mischkultur machen diesen Ort so besonders. Die kargen roten biskuitartigen Buntsandstein-Böden und die kühlenden waldnahen Terrassen erzeugen Weine mit immer hohen Säurewerten. Mehrtägige Maischestandzeiten puffern die Säure und ergeben eine florale Würze und angenehme Kräutrigkeit. Der rote Buntsandstein verleiht den Weinen einen sehr eisenhaltigen Charakter. Der Wein wirkt trotz der sehr niedrigen SO<sup>2</sup> Gabe unheimlich stabil und reduktiv.