

HÖHENFLUG



WEINGUT HENSEL
THOMAS HENSEL
IN DEN ALMEN 13
67098 BAD DÜRKHEIM
PFALZ
GERMANY

TEL 06322.2460
FAX 06322.66918
INFO@HENSELWEIN.DE

henselwein.de

**HENSEL**

Da hat der Hensel seine Lieblinge darunter und Weinkenner sollen hier über Wolken geschwebt sein: Riesling mit Noten vom Boskoop-Apfel und duftiger Magnolie. Gewürztraminer mit würzigem Rosenduft. Grauer Burgunder von muskulöser Statur oder Chardonnay mit Röstaromen und opulentem Körper. Da will man ja fast schon mal anfassen.

RIESLING HÖHENFLUG TROCKEN

Der Riesling Höhenflug präsentiert deutlich reife Noten von saftig-herzhaften Boskoop-Äpfeln und duftiger Magnolie. Die Spannung haltend, setzen sich am Gaumen würzige Noten von Salbei und Tannenhonig durch, sowie einer aparten Prise weißem Pfeffer. Mit einer zarten, saftigen Süße und angenehmer Säure ein perfekter Wein für Liebhaber kraftvoller Rieslinge. Ideal zu ebenso kräftig-mächtigen kulinarischen Gaumenfreuden.

GRAUER BURGUNDER HÖHENFLUG TROCKEN

Dieser Burgunder entfaltet in der Nase Barriquearomen wie Butters toast, geröstete Haselnüsse und einen Hauch Vanille. Begleitet vom würzigen Duft von Herbstlaub und saftigen Birnen. Im Mund setzt sich fort, was der Duft verspricht: würzig-fruchtig, wohlbalanciert in Süße und Körper, stets geschmeidig mit Kraft und Volumen, ohne an Frische zu verlieren. Das lange aparte Finale wird nur noch gekrönt durch einen unerwartet erfrischenden Spritzer Zitrone im Nachhall. Wahrlich delikates mit Potenzial für viele genußvolle Jahre!

CHARDONNAY HÖHENFLUG TROCKEN

Dieser Chardonnay zeichnet sich durch eine helle goldgelbe Farbe aus, während der Duft von deutlichen Barriquearomen wie Toast, Karamell und Vanille geprägt ist. Hinzu gesellen sich fruchtige Noten von saftig reifen Honigmelonen. Auch im Mund zeigt sich der Ausbau im kleinen Eichenholzfass, mit einem cremigen Mundgefühl und leichten Tanninen, gepaart mit Noten von reifer Ananas. Diese harmonieren wunderbar mit den feinen Fruchtsäuren, welche dem kräftigen Körper dieses perfekt ausbalancierten Chardonnays eine aparte Frische entgegengesetzt.

GEWÜRZTRAMINER HÖHENFLUG TROCKEN

Der Gewürztraminer Höhenflug überzeugt im Aroma durch würzige Noten von Sternanis, Muskat und Zitronenschale, eingerahmt von den zarten Düften englischer Rosen. Am Gaumen voluminös, mit Biss und viel Frische, rundet die leichte Fruchtsüße den Charakter dieses kraftvollen Traminers im elsässischen Stil ab. Ein wahrhaft vielseitiger Speisenbegleiter!

Bei den Roten in der HÖHENFLUG Kollektion geht's richtig gehaltvoll zu. Ein echter Latinlover ist der Merlot: reife Noten von Schattenmorellen und Holunderbeeren, feine Tannine, kräftiger Körper. Der Spätburgunder: Aromen von Schoko, Tabak, saftig würzigen Walderdbeeren und Kirschen, perfekt ausbalanciert. Hier haben Sie einen großen Pinot für edle Anlässe. Cuvée: Für das aktuelle Cuvée haben wir Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah vereinigt. Höhenflüge lassen sich gemeinsam begehen! Das meinen auch die schönen Winzerinnen auf dem Etikett.

MERLOT HÖHENFLUG TROCKEN

Der Merlot Höhenflug glitzert in dunklem Kirschrot, während die Nase delikate Noten von saftigen Schattenmorellen, Holunderbeeren und fein-würzigen Barriquearomen wie Buchenrauch und Toast preisgibt. Am Gaumen offeriert dieser fruchtig-würzige Tropfen einen wohlproportionierten weichen Körper mit feinen dynamischen Tanninen. Das stets präsente filigrane Spiel von Frucht und Röstaromatik dieses noch sehr jungen Höhenflugs findet sein fulminantes Finale in einem langen aromatisch-würzigen Abgang.

SPÄTBURGUNDER HÖHENFLUG TROCKEN

In der Nase präsentiert der Spätburgunder Höhenflug einen wahren Bazar an Aromen: saftige Kirschen, würzige Lebkuchen und Tabak, sowie aromatische Cranberries. Mit etwas Luft eröffnen sich noch Noten von zarter Minze und reifer Cassis. Am Gaumen zeigt er sich weich mit eleganter, doch komplexer Struktur von geradezu seidiger Konsistenz, geprägt von filigranen würzigen Holzaromen, die auf den

kunstvoll und wohldosierten Einsatz von sehr guten Barriquefässern schließen lässt. So erscheint dieser junge Spätburgunder erstaunlich erwachsen und international, vollendet mit einem langen Nachhall und dem zarten Aroma weißer Schokolade auf der Zunge.

CUVÉE HÖHENFLUG TROCKEN

Frisch geöffnet, präsentiert dieses Cuvée Höhenflug Noten von schwarzem Pfeffer, Sauerkirschen, Piment und Herbstlaub, sowie edle Holznoten. Doch mit etwas Luft gesellt sich ein Bukett von Cassis, Holunderbeeren und saftigen Brombeeren hinzu. Die Zunge wird umschmeichelt von dieser komplexen Vielschichtigkeit und der wohlgeformten Balance dieses Tropfens. Vollendet mit Noten von aromatischem Tabak und Vanille im Finale ist es bereits erstaunlich trinkreif, gewinnt aber noch durch Lagerung. Ein Kraftprotz, ideal zu kräftigen Fleischgerichten wie Steak oder Wild!

