

2018 Riesling



Riesling – die Königin der Reben und eine international bekannte und geschätzte Rebsorte. Der Riesling erfuhr eine kurze Barriquelagerung, um den Geschmack des Weines zu umspielen und auszukleiden. Dabei ist der Einfluss des Fasses jedoch nicht wahrnehmbar.

Der Duft des Rieslings könnte typischer nicht sein und präsentiert sich überaus kräftig und konzentriert. Dabei sind die typischen Aromen von Pfirsich und Maracuja wahrzunehmen. Ebenfalls sehr ausgeprägt ist der betörende Duft von reifem Obst.

Geschmacklich präsentiert er sich weiterhin fruchtig und saftig. Die belebende Säure untermalt dabei den Eindruck der Frische, die dieser Wein erweckt. Durch den Einfluss des Holzes wird der Geschmackseindruck elegant ausgekleidet.

Im Abgang präsentiert sich ihre Hoheit von der besten Seite: filigran und elegant. Der Nachklang ist anhaltend und durch die Frucht und Säure frisch und belebend.

Konsumempfehlung:

Der Riesling passt zu leichten Speisen wie Fisch oder Geflügel, mildes Gemüse oder fruchtigen Desserts.

Trinktemperatur: 10-12°C

Trinkreife: jetzt bis 2030

Alk.: 13%vol.

Restsüße: 4,8g/l

Säure: 7,1g/l

Allergene: enthält Sulfite