



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Schlossböckelheimer Felsenberg, Dönnhoff

Trockener Weltklasse-Steillagen-Riesling

Beschreibung:

Aus den besten, steilsten Parzellen um das berühmte Felsentürmchen mitten in der Lage Schlossböckelheimer Felsenberg. Diese Lage bringt rassige, finessenreiche Weine hervor.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, extrem würziger Terroirduft, Mineralität, Steinobst. Am Gaumen Terroir pur: rauchig-würziges Aromenspektrum, liquid stones, wild und herb in seiner Art. Später dann schmeckt man eine feine Frucht attraktiver Grapefruit und Steinobst. Radikales und hochmineralisches, langes Finish.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Schlossböckelheimer Felsenberg

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0719621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Schlossböckelheimer Felsenberg

Herkunft: Deutschland
Ratings: Parker 96/100, James Suckling 95/100
Rebsorte(n): 100% Riesling
Trinkreife: Jetzt bis 2042
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.