



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Schlossböckelheimer Felsenberg, Dönnhoff

Trockener Weltklasse-Steillagen-Riesling

Beschreibung:

Aus den besten und steilsten Parzellen um das berühmte Felsentürmchen mitten in der Lage Schloßböckelheimer Felsenberg. Diese Lage bringt rassige, finessenreiche Weine hervor. Auslieferung im Herbst 2023

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Schlossböckelheimer Felsenberg

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0719622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Schlossböckelheimer Felsenberg

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