



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.

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:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0719623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Schlossböckelheimer Felsenberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.