



Riesling Kabinett feinherb

Vom Roten Schiefer, Ürziger Würzgarten, Weingut Karl Erbes

Flüssiges Weltkulturerbe

Beschreibung:

Das nur 5 Hektar kleine Weingut produziert grandiose Rieslinge von bis zu 80 Jahre alten, wurzelechten Rebstöcken, die ausschließlich in den Spitzenterroirs Erdener Treppchen und Ürziger Würzgarten wachsen. In diesen extremen Steillagen mit mineralreichen Schieferböden reifen im einzigartigen Klima des Moseltals atemberaubend fruchtige Rieslinge mit faszinierender Mineralität – wie dieser feinherbe Kabinettwein von Stefan Erbes eindrucksvoll beweist.

Degustationsnotiz:

Zartes Gelb, feinwürziger, typischer Duft, im Mund viel Schmelz und satte Frucht zeigend, pure Pikantesse. Herrliche Extraksüße, fein integrierte Fruchtsäure, die den Wein perfekt stützt. Ein echter Bilderbuch-Kabinett aus einer der besten und angesehensten Steillagen Deutschlands und dazu zu einem unverschämt günstigen Preis.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Ürziger Würzgarten

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 9.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0823823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kabinett feinherb

Vom Roten Schiefer
Ürziger Würzgarten

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	9.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.