Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage, Ungsteiner Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Aus berühmter Pfälzer Spitzenlage

Beschreibung:
Mit Leidenschaft führen Jan und Karin Eymael das VDP-Weingut Pfeffingen. Zu den besten Lagen des traditionsreichen Familienbetriebs zählt der Ungsteiner Nussriegel. Die mineralischen Rieslinge dieser Ersten Lage zeichnen sich durch eine fruchtig-harmonische Säurestruktur aus. Seinen Namen erhielt die Lage Nussriegel wegen der charakteristischen Walnussbäume, die vor vielen Jahren noch im Weinberg zu finden waren.

Aromenprofil:
(st) Strahlendes, kraftvolles Gelb, das Bouquet eindringlich mit viel gelber Frucht, lagentypischer Würze und dezent erdigen Aromen aus dem Boden. Am Gaumen zeigt sich die ganze Klasse dieser Spitzenlage: viel saftiger Fruchtdruck, hohe Aromenintensität, steckt voller Energie und Spannung. Beeindruckend seine großartige Komplexität, Frucht und Länge – damit zählt er für uns erneut zu den spannendsten Rieslingen des Jahrgangs! Im langen Abgang mit herrlich-reintöniger und subtiler Stein- und Kernobstnote, liquidem Gestein und einer feinen Note frischer Wildkräuter.

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.

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Ungsteiner Nussriegel
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0825024

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage
Ungsteiner Nussriegel

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch