



## 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.

### **Degustationsnotiz:**

(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.

### **Servierempfehlung:**

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

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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage  
Ungsteiner Nussriegel

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