



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Roxheimer Höllenpfad im Mühlenberg, Hermann Dönnhoff

Großes Gewächs aus historischer Spitzenlage

Beschreibung:

Seinen Namen verdankt der Roxheimer Höllenpfad seiner steilen Hangneigung. Im mittleren Teil dieser Ersten Lage befindet sich das Filetstück des Weinbergs mit den ältesten Rebstöcken. Ein eleganter Riesling der Extraklasse, der sein Terroir mit großer Präzision, ausgeprägter geschmacklicher Tiefe und dem feinwürzigen Aroma des Höllenpfades exzellent zum Ausdruck bringt. Auslieferung im Herbst 2023

Degustationsnotiz:

Zartes, leuchtendes Gelb, im Duft mit wilder und zart-herber Fruchtkomponente, würziger Mineralik und viel Frische. Im Glas frische Ananas und Gelbfrucht – salzig-würzig unterlegt mit enormer Konzentration und mineralischer Intensität. Straighter, ebenso komplexer und nachhaltiger Riesling mit Weltklasse-Qualität. Derzeit noch am Beginn seiner Entwicklung, besitzt enormes Reifepotenzial. Aus biologisch erzeugten Trauben mit Fair`n Green Zertifikation. Langer, geschliffener Abgang.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Roxheimer Höllenpfad im Mühlenberg
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0927322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Roxheimer Höllenspfad im Mühlenberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.