



Riesling Grosses Gewächs trocken

Siefersheimer Höllberg, Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Riesling de luxe

Beschreibung:

Dieses Große Gewächs stammt aus den ältesten und besten Parzellen der Großen Lage Höllberg, wo die Rebstöcke auf steinigen und skelettreichen Schotter- und Lehm Böden mit Porphyrfels im Untergrund wachsen. Die streng selektive und späte Lese geschieht ausschließlich von Hand, der Ausbau erfolgt teils im Edelstahltank und teils im traditionellen Stückfass oder Halbstückfass aus deutscher Eiche. Das Resultat ist ein brillanter, kraftvoller Riesling mit prägnanter Frucht, mineralischem Körper und hohem Volumen bei toller Länge und großartiger Balance.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Wagner-Stempel (Bio)
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0927523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Grosses Gewächs trocken

Siefersheimer Höllberg
Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.