



Riesling

VDP.Grosses Gewächs, Centgrafenberg, Weingut Rudolf Fürst

Fürstlicher Riesling-Genuss

Beschreibung:

Aus der Grand Cru-Lage Centgrafenberg keltern Paul und Sebastian Fürst einen zeitlosen, fränkischen Riesling-Klassiker – auf dem felsigen Buntsandstein dieser exponierten Lage, die an manchen Stellen eine Hangneigung bis zu 40 Prozent aufweist, gedeiht ein rassiger und filigraner Wein mit kühler Kraft, finessenreicher Mineralität und großer Eleganz.

Aromenprofil:

Zartes Hellgelb, straightes und puristisches Bouquet, das von steiniger Würze und dezent erdigen Nuancen geprägt wird. Am Gaumen durchaus mit gewisser Mundfülle, saftig-würzige Art, aber zugleich auch mit der typisch feinen und glockenklaren Art mit viel Komplexität und Spannung durch die präzise, reife Säure. Bis ins Finale auf höchstem Level und oft der beste Riesling Frankens.

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:	Centgrafenberg
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1002423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling

VDP.Grosses Gewächs
Centgrafenberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.