



## Riesling EMT trocken

Versteigerungsw Wein, Rheinessen, Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Der Star im Portfolio von David Wagner

### **Beschreibung:**

Emt ist der Name der benachbarten Winzerfamilie, von der Daniel Wagner im Jahr 2001 einen ganz besonderen Weinberg gekauft hat – eine winzige, mit besonders alten Reben bestockte Parzelle in der Lage Heerkretz. Der Riesling EMT stammt aus dem exponiertesten Bereich der gesamten Lage und ist ein durchweg vibrierender Wein, der die Quintessenz der Rebsorte Riesling, mit der Quintessenz der Lage Heerkretz und der önologischen Quintessenz von Daniel Wagner auf den Punkt bringt. Ein kühler, präziser Riesling mit viel Eleganz und Filigranität im Auftritt, der sich zugleich druckvoll und voller Spannung, reifer Kraft und salziger Mineralität präsentiert.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Produzent:</b>	Rheinessen
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1032518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling EMT trocken

Versteigerungswein  
Rheinessen

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Antonio Galloni 93/100, Parker 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.