



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.

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling EMT trocken

Versteigerungswein
Rheinessen

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