



Riesling trocken

VDP.Grosses Gewächs, Dorsheimer Goldloch, Schlossgut Diel

Eine der absoluten Topadressen Deutschlands

Beschreibung:

Mit einer Rebfläche von 5 Hektar ist das Schlossgut Diel der größte Besitzer dieser ausgezeichneten Steillage in Dorsheim. Ein Hauch von Feuerstein und ein saftiger Körper zählen ebenso zu den typischen Eigenschaften des Goldlochs wie der sehr elegante Nachhall. Auslieferung im Herbst 2023

Degustationsnotiz:

Extrem komplexer Riesling, der herrliche Fruchtaromen von Aprikose und Ananas zeugt, feine Tanninstruktur, Gewürze und Präzision.

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:	Dorsheimer Goldloch
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1041022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Grosses Gewächs
Dorsheimer Goldloch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 94/100
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.