



Riesling Zulist trocken

Sonnenuhr, Weingut Heinrichshof

"Zulist" ist der historische Name des 500-Liter-Fasses an der Mosel

Beschreibung:

In der besten Lage Sonnenuhr wurden die perfekten Trauben für diesen Wein geerntet. Der Most dieser Trauben ist in einem neuen Holzfass von FRANÇOIS FRÈRES vergoren und anschließend für ein Jahr auf der Vollhefe gereift. „Zulist“ ist der historische Name des 500 Liter Fasses an der Mosel.

Degustationsnotiz:

Attraktives Gelb mit grünen Einschlüssen. Spannende Nase nach Zitrus- und Steinobstfrucht, Wildkräuter und floralen Noten. Am Gaumen saftig, mundfüllend und kraftvoll, wunderschöne reife Frucht, ziselierte Säure, subtile, pflanzliche Aromen, Nüsse sowie zarten Röstnoten aus den Holzfässern. Bis in den Abgang mit viel Nachhaltigkeit und guter Länge sowie zart-süßlichem Schmelz.

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:	Weingut Heinrichshof
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1086219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Zulauf trocken

Sonnenuhr
Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.