Riesling Schlossberg Reserve trocken

Zeltinger Schlossberg, Weingut Heinrichshof

Im Traditionsfass gereifte Reserve aus bester Lage

Beschreibung:
Dieser Riesling wurde in einem Holzfass mit Geschichte ausgebaut: Denn das 500-Liter- Fass aus heimischer Moseleiche ist sehr wahrscheinlich das letzte seiner Art, das noch traditionell in Zeltingen von einem lokalen Küffer gefertigt wurde. Nach Jahrzehnten Kellerschlaf hat es Peter Griebeler entdeckt und erworben und seine wertvolle Reserve darin ausgebaut.

Aromenprofil:
Zartes Gelb, im Bouquet noch recht jugendlich, tropische und florale und Blütenaromen, Jasmin, Apfel mit subtilen Noten von Weinbergpfirsich, reifer Aprikose und eindrucksvoller Schieferwürze sowie gerösteten Mandeln. Am Gaumen ungemein saftig, elegant und anregend kräuterwürzig mit feinen Pfefferaromen. Dicht und finessenreich, faszinierende, salzig-würzige Mineralik, feinste Aromen aus dem Eichholz.

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:	Weingut Heinrichshof
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1086221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Schlossberg Reserve trocken

Zeltinger Schlossberg
Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 92+/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch