



Riesling Reserve trocken

Zeltinger Schlossberg, Weingut Heinrichshof

Spannender Newcomer von der Mosel

Beschreibung:

„Zulast“ ist der historische Name des 500 Liter-Fasses an der Mosel. Die Trauben für diesen äußerst komplexen Riesling wurden in der besten Lage Sonnenuhr selektiv geerntet und anschließend in einem neuen Holzfass bester Herkunft vergoren sowie für ein Jahr auf der Vollhefe gelagert.

Degustationsnotiz:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Heinrichshof

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1086222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Reserve trocken

Zeltinger Schlossberg
Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren