



Riesling trocken

VDP. Grosses Gewächs, Dorsheimer Burgberg, Schlossgut Diel

Finesse, Länge und Tiefe

Beschreibung:

Die Rebstöcke in der Lage Burgberg sind zwischen 40 und 60 Jahre alt und bringen einen kraftvoll-würzigen Riesling hervor. Ebenso wie die selektive Handlese der Trauben in mehreren Durchgängen sorgt auch die Vergärung mit Naturhefen für große Klasse und puren Ausdruck des Terroirs. Der Ausbau in mehrjährigen Stückfässern aus heimischem Eichenholz verleiht feine Rauchnoten und viel burgundische Eleganz.

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:	Dorsheimer Burgberg
Ausbau:	22 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1107219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

VDP. Grosses Gewächs
Dorsheimer Burgberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 97/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.