



Riesling trocken Tonschiefer

VDP.Gutswein, Dönnhoff

Der Kult-Riesling von Dönnhoff

Beschreibung:

Aus der legendären Steillage des Oberhäuser Leistenbergs stammt der Tonschiefer-Riesling, der mit jedem Jahrgang dank seiner herausragenden Qualität überzeugt. Mit diesem Riesling liegen Sie immer richtig!

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelb mit grünen Einschlüssen. Feinrassiges Bouquet mit viel Frucht, Wiesenkräutern und typischer Mineralwürze aus dem Urgestein, auf dem er wächst. Am Gaumen mit eleganter Art und fantastischem Spannungsbogen aus animierend-frischem Säurespiel, Finesse, Lebendigkeit und saftiger Frucht. Herrlich trocken und vom Schiefer geprägter Riesling, kristallklar und den nächsten Schluck fordernd! Im Abgang mit großartiger Länge.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Dönnhoff

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1160524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken Tonschiefer

VDP.Gutswein
Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 92/100, Parker 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.