



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Monzinger Halenberg, Weingut Emrich-Schönleber

Monumentaler Riesling, legendäres Reifepotenzial

Beschreibung:

Gehört jedes Jahr zu den bedeutenden trockenem Rieslingen Deutschlands. Typisch für den Halenberg ist seine fein strukturierte salzig-mineralische Art. Mit etwas Reife entwickeln die Weine ihre typische würzig-kräutrige Aromatik. Auslieferung im Herbst 2023

Aromenprofil:

Leuchtendes Mittelgelb, im Duft nicht primär auf der Frucht, sondern auf der rein mineralisch-salinen, kühlen und würzigen Seite. Nasses Gestein verflüssigt, Phenolik, wild und noch verschlossen so jung. Am Gaumen setzt sich dieser Charakter fort, fest und kompakt, ultralang und vibrierend-frisch mit sanfter Herbheit und gigantischem Potenzial. Weißer Pfirsich, florale Noten, Kräuter – alles unglaublich klar und konzentriert, sehr langes Finale mit erneut nassem Stein.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Produzent: | Monzinger Halenberg |
| Ausbau: | 8 Monate in Grossholz |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.0% |
| Rebsorte(n): | 100% Riesling |
| Artikelnummer: | 1163622 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Monzinger Halenberg

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 95/100, Wein-Plus.de 94/100
Rebsorte(n): 100% Riesling
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 12.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.