



Riesling trocken

Oppenheimer Sackträger, Eckehart Gröhl

Großes Kino aus einer Spitzenlage am berühmten Roten Hang

Beschreibung:

Leuchtendes Gelb, im Duft mit spannenden Feuerstein-Noten gepaart mit gelben Fruchtaromen von Apfel und Birne mit Noten von Pfeffer und Sesam. Im Glas begeistern seine straffe Mineralität und eine präsenze Kalkwürze. Ein durch und durch terroirgeprägter Wein, kompakt, fordernd und mit langem Abgang

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Eckehart Gröhl
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1216021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Oppenheimer Sackträger
Eckehart Gröhl

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.