



Riesling Spätlese

Rheingau, Weingut Robert Weil

Ein perfektes Zusammenspiel von Süße und Säure

Beschreibung:

Die Rebstöcke für diese Spätlese wachsen in den benachbarten Spitzenlagen des Kiedricher Gräfenbergs, wo vor allem Schiefer und Lösslehm die Böden prägen. Der Ausbau erfolgt wie alle fruchtsüßen Weine des Guts ausschliesslich in Edelstahlstanks, um ihre Finesse und Eleganz bestmöglich herauszuarbeiten. Das Ergebnis ist eine klassische Rheingauer Spätlese mit komplexen Fruchtaromen und der perfekten Balance zwischen lebendiger Säure und natürlicher Süße.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Robert Weil

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 9.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1261822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Spätlese

Rheingau
Weingut Robert Weil

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 93/100, Decanter 93/100,
Parker 92/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n): 100% Riesling
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 9.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.