



Riesling trocken

VDP.Grosses Gewächs, Goldloch, Weingut Joh. Bapt. Schäfer

Dicht und intensiv

Beschreibung:

Ihren Namen verdankt die Lage „Goldloch“ einer alten Goldmine, den spannenden Charakter mit subtilen salzigen Noten erhält dieses Große Gewächs von den 280 Millionen Jahre alten Quarzit-Konglomerat-Böden. Im Weinberg sorgt Sebastian Schäfer ebenso wie im Keller für die perfekte Veredelung – dank selektiver Handlese, langer Mazeration, schonender Pressung, spontaner Gärung sowie der Reifung in traditionellen 1200-Liter-Fässern entsteht ein super-saftiger Goldloch-Riesling mit ausgeprägt mineralischer Persönlichkeit.

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:	Goldloch
Ausbau:	9 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1268422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Grosses Gewächs
Goldloch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Decanter 94/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weilweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.