



Riesling GG trocken

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

Ein Frühlingshauch aus schwindelerregender Steillage

Beschreibung:

Im steilsten Teil des Frühlingsplätzchens, wo 70% Gefälle jede Arbeit zur Herausforderung macht, entsteht ein Großes Gewächs von bemerkenswerter Intensität. Der Jahrgang 2024 bringt frische Eleganz und klare Präzision hervor. Bereits jung begeistert dieser Riesling mit frühlingshafter Frucht, feinen Zitrusnuancen und einer subtilen Kräuterwürze. Ein Wein, der die Magie der Steillage in betörende Leichtigkeit übersetzt.

Degustationsnotiz:

Das Frühlingsplätzchen der Schönlebers zeigt bereits in der Jugend eine verführerische, verspielte, frühlingshafte Fruchtigkeit mit Aromen von Pfirsich, reifem Apfel und Zitrusfrucht, ergänzt mit feinkräutrigen Noten und sublimer Mineralität, die mit etwas Reife immer ausgeprägter werden und dem Wein einen zusätzlichen Spannungsbogen verleihen. Im Vergleich zum Halenberg immer etwas femininer und feiner. Ein echter Riesling-Klassiker der Nahe.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Monzinger Frühlingsplätzchen
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1163724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Monzinger Frühlingsplätzchen

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
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.