



Riesling trocken

Tonneau No5, Weingut Heinrichshof

Von aufstrebenden Jungwinzern

Beschreibung:

Nachdem die Brüder Peter und Ulrich Griebeler reichlich Erfahrung in renommierten Betrieben im In- und Ausland gesammelt haben, sorgen sie jetzt mit dem elterlichen Weingut für Aufsehen. Ihre Spezialität ist der Ausbau ihrer Weine in 500-Liter-Tonneau-Fässern aus dem Burgund. Das Holz harmonisiert die Säure, so dass darin cremige, runde Rieslinge mit viel Schmelz heranreifen.

Degustationsnotiz:

Funkelndes, recht intensives Gelb, herrlicher Duft mit zarter Schieferwürze und zarten Röstaromen mit viel Schmalz aus den feinen Holzfässern. Am Gaumen zu 100% überzeugend, mit subtiler Hefewürze, satter gelber Frucht, beeindruckender Kraft und cremig-würziger Art. Viel Struktur, Tiefgang und Nachhall, die harmonische Säure ist hier sehr dezent verpackt und ordnet sich unter. Ein feiner, kraftvoller Riesling allerbesten Machart mit richtig guter Länge und Nachhall.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Heinrichshof

Ausbau: 11 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1086124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Tonneau No5
Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 92+/100, Antonio Galloni 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren