



## Riesling Hochbenn RDF trocken

Weingut Karsten Peter

Ein famoser Wein!

### **Beschreibung:**

„RdF“ heißt hier „Reserve de Famille“ und ist ernst gemeint. Denn jeder seiner ausgesuchten Händler bekommt nur Minimengen davon, weil es auch nur wenige Flaschen davon gibt. Aus der Top-Lage Hochbenn und einer Parzelle mit dem höchsten Kalkanteil dieser historischen Lage, die einst gleich hoch eingestuft war wie der benachbarte Saumagen. Auch hier wieder spielt die Trinkanimation und Kühle Mineralität durch den Kalk die Schlüsselrolle, die diese Lage im besten Teil ausmacht. Auch hier vermeidet Karsten jeden unnötigen Eingriff und möchte, dass sich die Lage durchsetzt.

### **Aromenprofil:**

Jung getrunken zeigt sich die Frucht sehr zurückhaltend, es dominiert nasser Stein und deutlich jodige Aromen mit einer Salzigkeit und typisch rauchig-speckiger Aromatik. Auch eine gewisse Tanninstruktur ist schmeckbar und die ist ebenso gewollt, Aromen von Tee, zarten Kräutern und Grapefruit kommen an die Oberfläche. Im Finale wird der Gaumen mit dieser Mineralität förmlich „tapeziert“, es bleibt ein Effekt aus Kühler Eleganz, gewaltigem Zug und Frischekick zurück, der wie ein „Dysoneffekt“ die Geschmacksknospen neu kalibriert und belebt.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1403924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Hochbenn RDF trocken

Weingut Karsten Peter

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.