

Riesling feinherb

Gutswein, Rheinhessen, Weingut Thörle (Bio)

Feinherber Riesling mit optimaler Frucht-Säure-Balance

Beschreibung:

Dieser Riesling ist Thörles präzise Antwort auf die Frage, was die Typologie „feinherb“ als Stil auszeichnet: nicht lieblich, sondern herrlich balanciert tanzt dieser Wein auf der Zunge. Leichtfüßig, präzise und saftig, mit feiner Frucht-Säure-Balance, die eher Spannung als Süße zeigt. Die Trauben stammen aus Saulheimer Weinbergen auf Kalkstein-Sedimenten mit Löß-Lehmauflage; das bringt eine klare, salzige Grundierung.

Aromenprofil:

Passt zu:

Dieser feinherbe Riesling begleitet gebratene Garnelen mit Limette ebenso herrlich wie Schweinefilet mit Apfel-Senf-Soße, asiatischen Glasnudelsalat mit Gemüse und Sesam, Zwiebelkuchen, Spundekäs mit Brezel oder Backfisch mit Kartoffelsalat. Seine lebendige Säure und die feine Restsüße tragen würzige Speisen, regionale Klassiker und vegetarische Gerichte gleichermaßen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Rheinhessen

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 11.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1431524



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling feinherb

Gutswein
Rheinhessen

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.