



Riesling Ancestral trocken

Weingut Karsten Peter

Geradlinig, puristisch, klar

Beschreibung:

Dieser Riesling von Karsten Peter vereint Frische, Struktur und Herkunft in bemerkenswerter Balance. Aus jungen Reben in Toplagen wie Hochbenn und Fuchsmantel gewonnen, wird er spontan vergoren, ohne Maischestandzeit oder Schönung. Der Ausbau im Edelstahl und gebrauchten Holz sorgt für klare Frucht, dezente Würze und eine feine Mineralität. Ein puristischer Riesling mit Tiefgang - kraftvoll im Ausdruck und zugleich wunderbar trinkfreudig.

Aromenprofil:

Was für eine Visitenkarte dieser „Basisriesling“ von Karsten Peter bereits darstellt! Outstanding und weit weg von manchen Gutsweinen so viel anderer Weingüter der Pfalz. Straichte und glockenklare, kristalline Art, die wie ein Gebirgsbach im Sommer erfrischt. Pure Animation aus Zitrusfrüchten, einer salinen Ader aus dem Kalkstein seiner Lagen, zupackend, straff und kristallklar. Bereits hier wird Karstens Ansatz nach maximaler Qualität und Anspruch deutlich, kein langweiliger- sondern spannungsgeladener Riesling, der aus verschiedenen Lagen um Bad Dürkheim stammt und spontanvergoren wurde in ausschließlich gebrauchten Fässern, um seine Reintönigkeit zu bewahren, ihm aber auch eine nötige Portion Schmelz mit auf den Weg zu geben. Für Liebhaber und Rieslingkenner ein Must Have!

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1403325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Ancestral trocken

Weingut Karsten Peter

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.