



Riesling Porphy trocken

VDP.Erste Lage, Siefersheim, Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Aus biologisch angebauten Trauben

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Riesling stammen aus den besten Parzellen in Siefersheim und wachsen dort auf steinigen, skelettreichen Sand-, Schotter- und Lehmböden mit Porphyrgestein im Untergrund. Nach später und selektiver Handlese reift der Porphy-Riesling teilweise im Edelstahltank und teilweise im traditionellen Stückfass zu einem intensiven Weißwein mit erstaunlicher Länge heran, der durch seinen komplexen Duft, den überaus mineralischen Körper sowie eine lebendige Säure in jeder Hinsicht überzeugt.

Aromenprofil:

Zarter, floraler Duft von weißem Pfirsich und Zitronenschalen, verbunden mit subtilen Noten wilder Blumen und Kräutern. Immer ein schlanker und eleganter Typ, der viel Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten mitbringt, einen kompakten Kern besitzt, was im Zusammenspiel mit der unglaublichen Mineralität und saftiger Frucht ein grandioses Geschmackserlebnis offenbart. Sehr langer, reifer und fester Abgang.

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

Produzent: Siefersheim

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0924325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Porphyrtrocken

VDP.Erste Lage
Siefersheim

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.