



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Monzinger Halenberg, Weingut Emrich-Schönleber

Monumentaler Riesling, legendäres Reifepotenzial

Beschreibung:

Gehört jedes Jahr zu den bedeutendsten trockensten Rieslingen Deutschlands. Typisch für den Halenberg ist seine fein strukturierte salzig-mineralische Art. Mit etwas Reife entwickeln die Weine ihre typische würzig-kräutrige Aromatik.

Aromenprofil:

Leuchtendes Mittelgelb, im Duft nicht primär auf der Frucht, sondern auf der rein mineralisch-salinen, kühlen und würzigen Seite. Nasses Gestein verflüssigt, Phenolik, wild und noch verschlossen so jung. Am Gaumen setzt sich dieser Charakter fort, fest und kompakt, ultralang und vibrierend-frisch mit sanfter Herbheit und gigantischem Potenzial. Weißer Pfirsich, florale Noten, Kräuter – alles unglaublich klar und konzentriert, sehr langes Finale mit erneut nassem Stein.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Monzinger Halenberg
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1163625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Monzinger Halenberg

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.