



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Norheimer Dellchen, Dönnhoff

Kraftvolle Würze trifft auf Eleganz und Verspieltheit

Beschreibung:

Die exakt nach Süden ausgerichtete, extrem steile Lage ist durch Trockenmauern terrassiert. Im Schutz der angrenzenden Felsen erreichen die Riesling-Reben sehr hohe Reifegrade. Die Weine besitzen grossartiges Reifepotenzial.

Aromenprofil:

Helles Grün. Feine, attraktive Steinobstnote, ein Hauch von Tropenfruchtexotik, kühle Mineralik. Saftige weiße Frucht, finessenreich strukturiert, delikat und trinkanimierend, viel Rasse und Salzigkeit, gutes Entwicklungspotenzial.

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:	Norheimer Dellchen
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1161925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Norheimer Dellchen

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.