



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Schlossböckelheimer Felsenberg, Gut Hermannsberg

Hochklassiger Riesling vom deutschen Spitzenerzeuger

Beschreibung:

Der Felsenberg ist die Geröllhalde der darüberliegenden Felsen. Eingebettet im Tal zwischen Fluss und Felswand, bietet die extreme Hanglage mit optimaler Ausrichtung nach Süden ideale Bedingungen für den Riesling.

Aromenprofil:

(st) Kraftvolles Gelb, im Bouquet dominieren Grapefruit, Steinobst, Raucharomen, Rosmarin, Thai Basilikum, Frühlingswiesenkräuter, Limette und Orange. Im Mund mundfüllend-komplex, außergewöhnlich konzentriert, dabei auch immer geschmeidig und raffiniert-frisch. Zarte Phenolik, reife, präsen Tannine und viel kräutrig-mineralische Würze aus seinem Vulkanischen Böden. Jetzt schon hochklassig, verspricht er ein phänomenales Reifepotenzial. Lang und anhaltender Abgang.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Schlossböckelheimer Felsenberg

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0895225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Schlossböckelheimer Felsenberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.