



Riesling GG trocken

VDP Grosse Lage, Bastei, Gut Hermannsberg

Eine der spektakulärsten Weinbergslagen der Welt

Beschreibung:

Der außergewöhnlich karge Boden der Traiser Bastei besteht aus Steinen, die über die Jahrtausende vom vulkanischen Rotenfels heruntergefallen sind und sich am Fuß dieses Giganten gesammelt haben. Der Ertrag des nicht ganz einen Hektar großen Weinbergs bringt jedes Jahr gerade mal ein paar tausend Flaschen eines außergewöhnlichen Rieslings hervor, der wie kein anderer Kraft und Opulenz mit Würze und Mineralität verbindet. Dieses Große Gewächs wird grundsätzlich erst mit einem zusätzlichen Reifejahr angeboten, um ihm mehr Zeit zur Entwicklung zu geben.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, fantastischer Duft mit wilden Kräutern, verflüssigtem Gestein, Reife und Komplexität. Ausgesprochen gute Balance aus physiologischer Reife der Beeren, kristalliner und superber Mineralität und Würze und gewaltigem Reifepotenzial.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Bastei

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0793822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP Grosse Lage
Bastei

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.