



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, präsenzte 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:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0895221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Schlossböckelheimer Felsenberg

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 96/100, Parker 94+/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Riesling
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Grossholz
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.