



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. Auslieferung im Herbst 2023

Degustationsnotiz:

(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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Schlossböckelheimer Felsenberg

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0895222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Schlossböckelheimer Felsenberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 96/100, Wein-Plus.de 90/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	11.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren