



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Produzent:</b>	Schlossböckelheimer Felsenberg
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	0895223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage  
Schlossböckelheimer Felsenberg

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** James Suckling 98/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Riesling  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 12.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.