



Riesling Kabinett

Alte Reben, Ürziger Würzgarten, Weingut Dr.Hermann

Spannend vom ersten bis zum letzten Schluck

Beschreibung:

Der eisenhaltige Boden aus Vulkangestein, Schiefer und Sandstein verleiht den Weinen aus der weltbekannten Lage Ürziger Würzgarten ihren einzigartigen Charakter. Die bis zu 100 Jahre alten, wurzelechten Riesling-Rebstöcke des Weinguts Dr. Hermann liefern kraftvolle und vielschichtige Weine mit exotisch-fruchtigen sowie fein würzigen Aromen, die ein enormes Alterungspotenzial besitzen.

Aromenprofil:

Hellgelb, im Duft und am Gaumen mit intensiver tropischer Frucht, gecrushtem Rotschiefer, und Feuersteinaromen. Als Kabi unglaublich komplex, stark und dicht, dabei mit einmaliger Spannung und Säurefrische gepuffert. Kristalline, puristische Art trifft auf perfekte Reife eines der Jahrgangsbesten Kabinette. Langes Finale und das bei nur 8% Alkohol.

Passt zu:

Süßweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüß, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süßweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Ürziger Würzgarten
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	8.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0933920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kabinett

Alte Reben
Ürziger Würzgarten

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 94+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	8.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.