



Riesling Eiswein

Brauneberger Mandelgraben, Weingut Günther Steinmetz

Rarer und gesuchter Eiswein aus der Spitzenlage Mandelgarten

Beschreibung:

Aromenprofil:

Helles Goldgelb. Intensives, komplexes Bouquet, geprägt von Thymian, Lavendel, Graphit, Lakritz und Caramel. Fruchtige Aromen von kandierten Aprikosen und Rhabarber dominieren. Dichter und cremiger Auftakt, ungemein intensive Aromatik am Gaumen, Süße, Salzigkeit, dicht und anhaltend. Langes Finale. Absolute Rarität und einer der wenigen Eisweine aus dem Sonnenjahrgang 2018. Geerntet am 24.1.2019 um 4 Uhr Nachts bei Blutmondfinsterniss und bei einer Temperatur von Minus 11,4 Grad.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Günther Steinmetz

Ausbau: 3 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 8.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1025518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Eiswein

Brauneberger Mandelgraben
Weingut Günther Steinmetz

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 93+/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	8.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.