



Riesling Auslese Alte Reben

Erdener Prälät, Weingut Dr. Hermann

Aus einem der besten Keller und allerbesten Spitzenlage der Mosel

Beschreibung:

Die Weinlage Erdener Prälät zählt zu den berühmtesten Riesling-Terroirs in Deutschland. Der Weinberg ist extrem steil und mit wurzelechten Rebstöcken bepflanzt, die bis zu 120 Jahre alt sind. Der tiefgründige Schieferboden, die perfekte Sonnenexposition und das außergewöhnliche Mikroklima ermöglichen hier jedes Jahr mineralische Rieslinge der Extraklasse.

Aromenprofil:

Sattes Goldgelb, verführerisches Bukett aus purer tropischer Frucht, Feuersteinaromatik aus dem Schiefer, frischen Kräutern und etwas Ananas. Generös und dicht am Gaumen, füllt den ganzen Mund aus, herrliche natürliche Fruchtsüße, die durch die tolle Säure perfekt abgepuffert wird und den Wein zu einer liquiden Köstlichkeit Ersten Ranges machen.

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:	Weingut Dr. Hermann
Ausbau:	6 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	7.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2049
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1051419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Auslese Alte Reben

Erdener Prälat
Weingut Dr. Hermann

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2049
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	7.5%
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.