

## Monte Vacano Riesling trocken

Weingut Robert Weil

Ein Monument mit langer Familientradition

**Beschreibung:**

Die Trauben des Monte Vacano stammen aus einem Filetstück des Kiedricher Gräfenbergs. Es ist die steilste und kühlsste Parzelle mit dem höchsten Anteil an Phyllit-Schiefer und den ältesten Reben. Von der Mitgift seiner Frau Emilie aus dem Hause Vacano kaufte Robert Weil 1875 dieses Top-Terroir - der daraus gewonnene Wein wurde ausschließlich bei Familienangelegenheiten serviert und kam nie auf den Markt. Im Laufe der Zeit geriet diese Familientradition in Vergessenheit, bis sie mit dem Jahrgang 2018 wieder aufgenommen wurde. Gereift in 1200-Liter-Stückfässern macht das Riesling-Monument Monte Vacano nun die Geschichte dieser historischen Spitzenlage auf eindrucksvolle Weise wieder lebendig.

**Aromenprofil:**

**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.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Robert Weil

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Artikelnummer:** 1118122



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Monte Vacano Riesling trocken

Weingut Robert Weil

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** James Suckling 99/100, Parker 98/100, Vinous 97/100  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.