



## 2017 Riesling trocken

Monzinger Frühtau, Nahe, Weingut Emrich-Schönleber

Finesse in Perfektion

### **Beschreibung:**

Alles an diesem Riesling ist duftig, vital und animierend, geradezu frühlingshaft eben. Kein Wunder, denn die Trauben stammen aus der berühmten Lage Monzinger Frühlingsplätzchen – ein sonnenreicher Südhang, an dem die Rebstöcke auf rot gefärbtem Boden aus Schiefer-Verwitterung wachsen, was diesem Riesling seine besondere Würze verleiht. Der Ausbau erfolgt im großen Eichenfass und sorgt für die harmonische Reifung dieses ausdrucksstarken und mineralischen Ortsrieslings sowie für sein hervorragendes Entwicklungspotential.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Nahe
<b>Produzent:</b>	Schönleber
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1162917

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling trocken**

Monzinger Frühltau

Nahe

Weingut Emrich-Schönleber

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren