



2017 Riesling trocken

VDP.Erste Lage, Ungstein Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Aus berühmter Pfälzer Spitzenlage

Beschreibung:

Mit Leidenschaft führen Jan und Karin Eymael das VDP-Weingut Pfeffingen. Zu den besten Lagen des traditionsreichen Familienbetriebs zählt der Ungsteiner Nussriegel. Die mineralischen Rieslinge dieser Ersten Lage zeichnen sich durch eine fruchtig- harmonische Säurestruktur aus. Ihren Namen erhielt die Lage Nussriegel wegen der charakteristischen Walnussbäume, die vor vielen Jahren noch im Weinberg zu finden waren.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Gelb, lagentypischer, faszinierend eindringlich-würziger und erdiger Duft, der spontan Lust auf Mehr bereitet. Der 2017er Jahrgang des Nussriegel ist für den Winzer Jan Eymael und uns ebenso „extrem gut“ und zählt seiner Meinung nach zu den stärksten Jahrgängen ever in dieser Spitzenlage. Druckvoll, energiegeladen und voller Kraft, viel Saftigkeit und Schmelz, reintönig und mit subtiler Kernobstfrucht, tabakigen Noten, liquidem Gestein und frischen Kräutern. Gewaltige Komplexität und Länge am Gaumen – zählt erneut zu den spannendsten Rieslingen des Jahrgangs!

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

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Pfeffingen
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0825017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Erste Lage
Ungstein Nussriegel
Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren