



2018 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. Aus dem herausragenden Jahrgang 2018 ein echtes Riesling-Highlight.

Degustationsnotiz:

Zartes Gelb mit goldenen Einschlüssen, das Bukett ist von der Terroirwürze geprägt und zeit eine Auswahl gelber Früchte. Im Mund zeigt sich die Güte des 2018er Jahrgangs in Form von viel Steinobstfrucht, flüssigem Gestein, Wildkräutern und einer perfekt harmonischen Fruchtsäure. Ein großartiger Riesling, angenehm trocken ausgebaut, der erneut zu den Spannendsten dieses Ausnahmejahrganges gehört.

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):	GaultMillau 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0825018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Erste Lage
Ungstein Nussriegel
Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	GaultMillau 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren