



## 2018 Riesling feinherb

Brauneberger Juffer, Weingut Max Ferd. Richter

100% Riesling in zehnter Generation

### **Beschreibung:**

Das historische Familienweingut Richter besitzt nicht nur einen der größten Fassweinkeller an der Mosel, sondern auch Weinberge in allen Spitzenlagen der Region. Dieser feinherbe Riesling ist mit seinem lebhaften Frucht-Säure-Spiel nicht nur ein herrlicher Begleiter für warme Frühlingstage, sondern passt auch exzellent zu Spargel oder Sushi.

### **Degustationsnotiz:**

Gelbgrüne Reflexe, im Duft mit Feuerstein, Schieferwürze sowie generöser, offener Fruchtextotik. Im Glas zeigt sich die außerordentliche Güte des Jahrgangs: volle, saftig-intensive und exotische Frucht, ein Korb voll reifer Früchte mit Pfirsich, Aprikosen, Mango und Limette. Dazu eine kräftige, salin-mineralische Substanz. Perfekte Balance zwischen Mineralität und Fruchtigkeit.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Produzent:</b>	Max Ferd. Richter
<b>Bewertung(en):</b>	Mosel Fine Wines 91/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1035518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling feinherb**

Brauneberger Juffer  
Weingut Max Ferd.Richter

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Mosel Fine Wines 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren