



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

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Bewertung(en):	Mosel Fine Wines 91/100, Score 18/20
Herstellung:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1035518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling feinherb

Brauneberger Juffer
Weingut Max Ferd.Richter

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