



2019 Riesling Alte Reben

Fass No.12, Ürziger Würzgarten, Weingut Karl Erbes

Sehr guter Riesling aus der der besten Lagen der Mosel

Beschreibung:

Die Lage Würzgarten mit ihren einzigartigen roten Schieferböden zählt zweifelsohne zur absoluten Crème de la Crème deutscher Spitzenlagen. Das Familienweingut, geleitet von Stefan Erbes, besitzt in dieser Paradelage 5 Hektar Rebfläche, die ausschließlich mit wurzelechten, bis zu 80 Jahre alten Riesling-Reben bestockt sind. An diesem herrlich frisch wie ein Gebirgsbach aus dem Glas fließenden Riesling konnten wir nicht vorbeigehen! Ein wunderbarer Begleiter zu asiatischen Gerichten und ein idealer Terrassenwein mit wenig Alkohol und viel Fruchtintensität.

Degustationsnotiz:

Helles Goldgelb, im Duft viel gelbe Früchte und mineralische Würze aus dem Schiefer. Animierend und attraktiv am Gaumen, zeigt üppige Frucht reifer Aprikosen, Mango, Zitrusfrüchte, die zusammen mit der harmonischen und lebendigen Fruchtsäure für eine außergewöhnliche Finesse sorgen. Langer Abgang mit viel exotischer Frucht und Kräuterwürze.

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:	Mosel
Produzent:	Karl Erbes
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0768419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Alte Reben

Fass No.12

Ürziger Würzgarten

Weingut Karl Erbes

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren