



2022 Riesling Alte Reben Fass 22

VDP Grosse Lage Herrenberg, Weingut Maximin Grünhaus, Familie von Schubert

Erstklassiger Riesling vom Spezialisten an der Ruwer

Beschreibung:

Die Lage Herrenberg mit ihrem kargen Schieferboden zählt zu den großen Weinberglagen Deutschlands und bringt charaktervolle, mineralische Weine mit feiner Würze, subtilem Säurespiel und eleganter Leichtigkeit hervor. Der beste Beweis dafür ist dieser elegante Riesling Fass 22 von alten Reben, der alles zeigt, was diese Rebsorte so einzigartig macht.

Degustationsnotiz:

Zart-verspieltes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Typisches, rundum köstliches Aromenspektrum von gelben- und exotischen Früchten, feinsten, schiefriger Kräuterwürze und Rieslingfrische. Am Gaumen stellt sich umgehend ein pures Glücksgefühl ein ob der überbordenden Frucht von Litschis, Mango, Pfirsich und Aprikosen, dem subtilen, feinen Schmelz mit seiner einmaligen und selten erreichten, glockenklaren Mineralität und typischer Grünhaus-Würze. Ein die Sinne betörender und belebender Riesling mit zarter Finesse und Säureanimation, wundervoller Frucht und kraftvoller Länge, die minutenlang am Gaumen verbleibt.

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
Subregion:	Ruwer
Produzent:	Maximin Grünhaus
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0715522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Alte Reben Fass 22

VDP Grosse Lage Herrenberg
Weingut Maximin Grünhaus
Familie von Schubert

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren