2022 Riesling Porphyr trocken

VDP.Erste Lage, Siefersheim, Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Aus biologisch angebauten Trauben

Beschreibung:
Die Trauben für diesen Riesling stammen aus den besten Parzellen in Siefersheim und wachsen dort auf steinigen, skelettreichen Sand-, Schotter- und Lehmböden mit Porphyrgestein im Untergrund. Nach später und selektiver Handlese reift der Porphyr-Riesling teilweise im Edelstahltank und teilweise im traditionellen Stückfass zu einem intensiven Weißwein mit erstaunlicher Länge heran, der durch seinen komplexen Duft, den überaus mineralischen Körper sowie eine lebendige Säure in jeder Hinsicht überzeugt.
Degustationsnotiz:
Zarter, floraler Duft von weißem Pfirsich und Zitronenschalen, verbunden mit subtilen Noten wilder Blumen und Kräutern. Immer ein schlanker und eleganter Typ, der viel Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten mitbringt, einen kompakten Kern besitzt, was im Zusammenspiel mit der unglaublichen Mineralität und saftiger Frucht ein grandioses Geschmackserlebnis offenbart. Sehr langer, reifer und fester Abgang.
Passt zu:
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Rheinhessen
Produzent:	Wagner-Stempel
Bewertung(en):	Score 19/20, Score 19/20
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0924322

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Porphyr trocken

VDP.Erste Lage
Siefersheim
Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 19/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de