



2016 Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Schlossböckelheimer Felsenberg, Gut Hermannsberg

Eines der grossen Riesling-Highlights 2016

Beschreibung:

Der Felsenberg ist die Geröllhalde der darüberliegenden Felsen. Eingebettet im Tal zwischen Fluss und Felswand, bietet die extreme Hanglage mit optimaler Ausrichtung nach Süden ideale Bedingungen für den Riesling.

Degustationsnotiz:

Aus dem Glas entströmt pure vulkanische Mineralität aus dieser faszinierenden Südlage direkt neben dem Weingut, ferner Salzigkeit und so jung noch etwas „schüchterne“ Frucht. Nach ein paar Minuten dann belüftet macht der Wein dann gewaltig auf, zeigt schöne Frucht und Extraktsüße, dazu unglaublichen Druck, Persistenz und messerscharfe Präzision gleicher Maßen. Noch viel zu wenig beachtetes GG, das aber nun von drei der Besten Deutschlands – Dönnhoff, Schäfer-Fröhlich und Gut Hermannsberg zu absoluter Größe ausgebaut wird. Keinesfalls entgehen lassen!

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Nahe
Produzent:	Gut Hermannsberg Weinhandels GmbH
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Herstellung:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	100% Riesling
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0895216075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Schlossböckelheimer Felsenberg
Gut Hermannsberg

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Riesling
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in Grossholz
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren