



2015 Riesling Alte Reben

Fass No.16, Ürziger Würzgarten, Weingut Karl Erbes

Aus weltberühmter Steillage

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 Fruchintensität.

Degustationsnotiz:

Typisches Rieslinggelb, frisch-würzige und mineralisch-schiefriig geprägte Nase mit Aromen von gelben Früchten und wilden Kräutern. Am Gaumen eine pure Verführung mit satter Frucht reifer Litschis, Aprikosen und Zirusfrüchte. Saftig-intensive Textur mit viel Nachhall und Cremigkeit, dabei durch seine präsente, rundum reife Säure sowie die einmalige Terroirwürze des Roten Schiefers perfekt balanciert. Tolles Frucht-Säurespiel wie es so nur an der Mosel möglich ist. Herrlich!

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:	5 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0768415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Alte Reben

Fass No.16

Ürziger Würzgarten

Weingut Karl Erbes

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate inahltank
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren