

2017 RIESLING HERZ+HAND TROCKEN

ANBAUGEBIET: Rheinhessen
REBSORTE: Weisser Riesling
GESCHMACK: trocken

ANALYSE:

Alkohol: 12,7%
Restzucker: 1,6g/l
Säure: 8,1g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Dieser Riesling ist ein facettenreiches Mosaik unserer Lagen Ringelberg und La Roche: In der Nase schöne Würze mit Feuerstein & Sponti-Duft, mit etwas mehr Luft paaren sich immer mehr gelbe Früchte dazu. Am Gaumen sehr filigran, strukturiert und pikant mit interessantem Säure-Süße-Spiel gepaart mit würziger Mineralik vom roten Fels und viel Druck

LAGE:

Flonheimer Binger Berg - „Ringelberg“ - 50%

Die über 20-jährigen Reben wachsen im Südhang auf massiven Muschelkalk und Kies, darüber einer mageren sandigen Lössauflage.

Uffhofener La Roche - 50%

Steiler Südhang im Herzstück des La Roche. Sehr karge Bodenauflage mit skelettreicher, leuchtend roter Erde und sehr hohem Steinanteil.

AUSBAU:

Selektive Handlese. Teilweise Ganztraubenpressung und bis zu 4 Tagen Standzeit, schonende Pressung und Sedimentation. Zu 40% Edelstahl und 60% in Stückfässern aus wachauer Eiche zu 100% spontan mit teilweise ganzen Trauben vergoren. Langsame Gärung bis Ende Januar. Vollhefelager bis zur Füllung. Keine Anreicherung und keine Schönungs- oder Stabilisierungsmittel.

ESPENHOF KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Apfelsüppchen mit Gorgonzola, Auberginensalat mit Schafkäse, Garnelen-Zitronengrasspiese oder

Art.#: 800 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965100



Abbildung kann abweichen

GAULT MILLAU
3 TRAUBEN!

EICHELMANN
3 STERNE!

VINUM
2 STERNE!

FALSTAFF
3 STERNE!

ROBERT PARKER & JAMES
SUCKLING

WEINPLUS.DE
W+ KLASSIFIZIERTER ERZEUGER

FINE MAGAZIN
DIE 111 BESTEN JUNGWINZER
DEUTSCHLANDS!
HANDELSBLATT
DIE 100 BESTEN JUNGWINZER!
DER MAINZER
TOP 100 RHEINHESSEN