

2018 RIESLING trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Dass Riesling sehr stark in seiner Aromatik und Struktur vom Boden geprägt wird, zeigt die Selection vom Walsheimer Silberberg sehr deutlich und auf angenehme Weise. Generell sind die südpfälzischen Böden mit ihrer überwiegenden Löß-Lehm-Struktur für die kräftig fruchtige Art der hiesigen Rieslinge verantwortlich. Wenn aber noch ein guter Muschelkalk-Anteil im Weinbergsboden über die Wurzeln Einfluss auf die Trauben nimmt, dann führt das beim Riesling zu einer angenehm gepufferten Säure. Dadurch kommt in der Einzellage Silberberg die intensive Rieslingfrucht auch dieses Jahr wieder sehr saftig, voller Pfirsichnoten, rotem Apfel, reifer Zitrone, einem Hauch Litschi und Maracuja sowie einer eleganten Birnennote final zum Glänzen. Das Fruchtpotenzial scheint im Mund nicht enden zu wollen und entwickelt immer wieder neue Nuancen im Nachhall. Oder kurz gesagt: „Riesling at its best“.

Selbstverständlich brauchen Sie hierfür einen würzigen Speisepartner, der sich von der Frucht nicht unterkriegen lässt. Z.B. im Frühling eine kräftige Bärlauchsuppe, als Hauptgang gerne asiatisch gewürzte Huhn- oder Fischgerichte, die vor allem in der süß-sauren Variation hervorragend passen, und beim Käse unbedingt mal einen Kuhmilch- oder Schafsmilchkäse mit viel Kräutermantel drum herum probieren.

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Trinkreife: jetzt bis 2022

Alkohol: 13,5 %

Artikel-Nr.: 534

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite