

2016 RIESLING ROSSBERG trocken Grande Réserve



Wer bisher immer einen richtig trockenen Riesling in unserem Sortiment vermisste, der wird sich besonders freuen, diesen knackigen Charakterkopf aus der Gewanne Walsheimer Rossberg kennen zu lernen.

Die Trauben sind gewachsen in bester Südhanglage, auf dem Filet-Stückchen Rossberg, auf welchem wir nur diesen Riesling anbauen. Bei solch einer tadellosen Kinderstube, mussten wir uns einfach etwas Besonderes im Weinkeller einfallen lassen - und das haben wir auch. Das Herzstück dieses Rieslings durfte in französischen Eichenfässern (Erstbelegung) komplett durchgären und dort auch über Monate ruhen. So entstand ein spannender Riesling mit wenig natürlicher Restsüße, einer markanten, aber durch das Holz sehr eleganten Säurestruktur. Bergamotte, Grapefruit und saftige Pfirsichnoten bringen das Riesling-Feeling in die Nase. Vanille- und dezente Holztöne umrahmen die Zitrusfrüchte und bilden ein harmonisch, kraftvolles Finale.

Ein Wein für wahre Riesling-Kenner und Riesling-Versteher – schon jetzt und für die Zukunft!

Empfohlene Trinktemperatur: 8- 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnr.: 634

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite