



## Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage, Ungsteiner Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Aus berühmter Pfälzer Spitzenlage

### **Beschreibung:**

Mit Leidenschaft führen Jan und Karin Eymael das VDP-Weingut Pfeffingen. Zu den besten Lagen des traditionsreichen Familienbetriebs zählt der Ungsteiner Nussriegel. Die mineralischen Rieslinge dieser Ersten Lage zeichnen sich durch eine fruchtig-harmonische Säurestruktur aus. Seinen Namen erhielt die Lage Nussriegel wegen der charakteristischen Walnussbäume, die vor vielen Jahren noch im Weinberg zu finden waren.

### **Aromenprofil:**

(st) Strahlendes, kraftvolles Gelb, das Bouquet eindringlich mit viel gelber Frucht, lagentypischer Würze und dezent erdigen Aromen aus dem Boden. Am Gaumen zeigt sich die ganze Klasse dieser Spitzenlage: viel saftiger Fruchtdruck, hohe Aromenintensität, steckt voller Energie und Spannung. Beeindruckend seine grossartige Komplexität, Frucht und Länge – damit zählt er für uns erneut zu den spannendsten Rieslingen des Jahrgangs! Im langen Abgang mit herrlich-reintöniger und subtiler Stein- und Kernobstnote, liquidem Gestein und einer feinen Note frischer Wildkräuter.

### **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.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Ungsteiner Nussriegel

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Artikelnummer:** 0825025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage  
Ungsteiner Nussriegel

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen,  
fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.