



Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage, Ungstein Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Ein grossartiger Riesling aus Erster Lage

Beschreibung:

Der Nussriegel ist eine der besten Lagen des malerischen Orts Ungstein und gehört zu den Ersten Lagen der Pfalz. Der Name erinnert an Walnussbäume, die einst mitten im Weinberg wuchsen. Jan Eymael vom Familienweingut Pfeffingen ist auf diesem Boden ein herausragender Riesling gelungen. Er besticht durch kühle Mineralik und fruchtig-harmonische Säurestruktur.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, Goldgelb, feines, eindringliches Bukett mit einer Auswahl gelber Früchte und den typischen würzig-erdigen Aromen dieser Pfälzer Spitzen-Lage. Im Mund enorm saftig, eindringlich, druckvoll und spannungsgeladen. Hervorragende Komplexität, Frucht und Länge machen diesen spannenden Riesling aus. Bis in den langen Abgang reintonig, mit dezenter Stein- und Kernobstnote und gehackten Wildkräutern. Die feine natürliche Fruchtsäure ist perfekt eingebunden und nie aufdringlich.

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:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Ungstein Nussriegel

Ausbau: 7 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0825020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage
Ungstein Nussriegel

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.