



Riesling trocken

VDP.Erste Lage, Ungsteiner Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Pfälzer Spitzenriesling aus bestem Hause

Beschreibung:

Der Nussriegel ist eine der besten Lagen des malerischen Orts Ungstein und gehört zu den Ersten Lagen der Pfalz. Der Name erinnert an Baumnussbäume, 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 fruchtigharmonische Säurestruktur.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, kraftvolles Gelb, feines, eindringliches Bouquet 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! Herrlich reintönig, subtile Stein- und Kernobstnote, liquides Gestein mit einer feinen Note frischer Wildkräuter. Die feine natürliche Fruchtsäure ist perfekt eingebunden und nie aufdringlich. Langes Finale mit gewaltigem Nachhall.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Ungsteiner Nussriegel
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Riesling
Artikelnummer:	0825022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Erste Lage
Ungsteiner Nussriegel

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20, Wein-Plus.de 90/100
Rebsorte(n):	Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren