

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Schlossböckelheimer Felsenberg, Gut Hermannsberg

Hochklassiger Riesling vom deutschen Spitzenerzeuger

Beschreibung:

An den meisten Stellen ist das Tal der Nahe ziemlich breit, hier aber schlängelt sich der Fluss durch ein enges Tal, das von steilen, zerklüfteten Felsen gesäumt wird. Das macht den Felsenberg zu einem Riesling-Treibhaus.

Obwohl die Weine ihre rauchig-mineralische Art mit denen der naheliegenden Kupfergrube teilen (beide haben den gleichen vulkanischen Melaphyrboden), sind die Felsenberg-Weine saftiger in ihre Jugend, oft mit einem Hauch von Tropenfrucht. Gut Hermannsberg besitzt in der Spitzenlage Felsenberg nur 1 Hektar, daher ist das GG immer limitiert und im Weingut bereits ausverkauft.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Gelb, im Bouquet dominieren Grapefruit, Steinobst, Raucharomen, Rosmarin, Thai Basilikum, Frühlingswiesenkräuter, Limette und Orange. Im Mund mundfüllend-komplex, aussergewöhnlich konzentriert, dabei auch immer geschmeidig und raffiniert-frisch. Zarte Phenolik, reife, präsente Tannine und viel kräutrig-mineralische Würze aus seinem Vulkanischen Böden. Jetzt schon hochklassig, verspricht er ein phänomenales Reifepotenzial. Lang und anhaltender Abgang.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten.

Servier empfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Deutschland

Produzent: Schlossböckelheimer Felsenberg

Ausbau:in GrossholzWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034
Rebsorte(n): 100% Riesling
Artikelnummer: 0895220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage Schlossböckelheimer Felsenberg

Herkunft: Deutschland

Ratings: James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score

19/20

Rebsorte(n): 100% Riesling
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Grossholz
Alkoholgehalt: 12.5%

Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren