



Riesling Auslese

Erdener Treppchen, Weingut Dr.Hermann

Die Magie der Mosel: Schiefer im Glas

Beschreibung:

Die steilen Hänge mit Devonschiefer-Verwitterungsböden in der historischen Einzellage Erdener Treppchen verleihen diesem Riesling seine unvergleichliche Eleganz. Der nach Süden ausgerichtete Weinberg weist einen sehr hohen Gesteinsanteil und bis zu 65 Prozent Hangneigung auf. Deshalb wurden schon vor Jahrhunderten die namensgebenden Steinstufen gebaut, um die Rebzeilen in den steilen Terrassen besser erreichen zu können. Süsse Aromen von Aprikose, Honig und reifer Zitrusfrucht verbinden sich am Gaumen mit der typischen Mineralität der Mosel und sorgen für einen einzigartig verspielten und perfekt balancierten Riesling-Genuss.

Degustationsnotiz:

Eine typische Riesling-Auslese aus historischer Steillage der Mittelmosel, der im Duft und am Gaumen eine Klarheit und Eleganz zeigt, die aus den perfekt geernteten Rieslingtrauben resultiert und für eine gute Konzentration und saftige Dichte sorgen. Ungemein lebendige und würzige Auslese mit Grip und Spannung, die zu den Besten Ihrer Art gezählt werden darf. Dafür steht Christian Hermann, einer der besten Winzer an der Mosel. Riesiges Potenzial ist zudem auch vorhanden.

Passt zu:

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Dr.Hermann
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	7.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1051322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Auslese

Erdener Treppchen
Weingut Dr.Hermann

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 95+/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	7.5%
Servier:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren