

Monte Vacano Riesling trocken

Weingut Robert Weil

Ein Monument mit langer Familientradition

Beschreibung:

Die Trauben des Monte Vacano stammen aus einem Filetstück des Kiedricher Gräfenbergs. Es ist die steilste und kühlsste Parzelle mit dem höchsten Anteil an Phyllit-Schiefer und den ältesten Reben. Von der Mitgift seiner Frau Emilie aus dem Hause Vacano kaufte Robert Weil 1875 dieses Top-Terroir - der daraus gewonnene Wein wurde ausschließlich bei Familienangelegenheiten serviert und kam nie auf den Markt. Im Laufe der Zeit geriet diese Familientradition in Vergessenheit, bis sie mit dem Jahrgang 2018 wieder aufgenommen wurde. Gereift in 1200-Liter-Stückfässern macht das Riesling-Monument Monte Vacano nun die Geschichte dieser historischen Spitzenlage auf eindrucksvolle Weise wieder lebendig.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Robert Weil

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1118122



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monte Vacano Riesling trocken

Weingut Robert Weil

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 99/100, Parker 98/100, Vinous 97/100
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.