



## 2017 Riesling trocken

VDP.Erste Lage, Ungstein Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Von der berühmten Pfälzer Spitzenlage

### Beschreibung:

Mit Leidenschaft führen Jan und Karin Eymael das VDP-Weingut Pfeffingen. Zu den besten Lagen des traditionsreichen Familienbetriebs zählt der Ungsteiner Nussriegel. Die mineralischen Rieslinge dieser Ersten Lage zeichnen sich durch eine fruchtig- harmonische Säurestruktur aus. Seinen Namen erhielt die Lage Nussriegel wegen der charakteristischen Walnussbäume, die vor vielen Jahren noch im Weinberg zu finden waren.

### Degustationsnotiz:

Kräftiges Gelb, lagentypischer, faszinierend eindringlich-würziger und erdiger Duft, der spontan Lust auf Mehr bereitet. Der 2017er Jahrgang des Nussriegel ist für den Winzer Jan Eymael und uns ebenso „extrem gut“ und zählt seiner Meinung nach zu den stärksten Jahrgängen ever in dieser Spitzenlage. Druckvoll, energiegeladen und voller Kraft, viel Saftigkeit und Schmelz, reintönig und mit subtiler Kernobstfrucht, tabakigen Noten, liquidem Gestein und frischen Kräutern. Gewaltige Komplexität und Länge am Gaumen – zählt erneut zu den spannendsten Rieslingen des Jahrgangs!

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Produzent:</b>	Pfeffingen
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	0825017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling trocken**

VDP.Erste Lage  
Ungstein Nussriegel  
Weingut Pfeffingen

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren