



## 2018 Riesling trocken

VDP.Erste Lage, Ungstein Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Aus berühmter 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. Ihren Namen erhielt die Lage Nussriegel wegen der charakteristischen Walnussbäume, die vor vielen Jahren noch im Weinberg zu finden waren. Aus dem herausragenden Jahrgang 2018 ein echtes Riesling-Highlight.

### **Degustationsnotiz:**

Zartes Gelb mit goldenen Einschlüssen, das Bukett ist von der Terroirwürze geprägt und zeigt eine Auswahl gelber Früchte. Im Mund zeigt sich die Güte des 2018er Jahrgangs in Form von viel Steinobstfrucht, flüssigem Gestein, Wildkräutern und einer perfekt harmonischen Fruchtsäure. Ein großartiger Riesling, angenehm trocken ausgebaut, der erneut zu den Spannendsten dieses Ausnahmehahrganges gehört.

### **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>	GaultMillau 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	0825018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling trocken**

VDP.Erste Lage  
Ungstein Nussriegel  
Weingut Pfeffingen

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):** GaultMillau 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Riesling  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren