



2020 Riesling trocken

VDP.Gutswein, Mosel, Weingut Fritz Haag

Einer der besten Gutsrieslinge Deutschlands

Beschreibung:

Oliver Haag gilt zusammen mit seinem Vater Wilhelm als Garant für ausgezeichnete Qualität. Der GaultMillau verkostet und bewertet jedes Jahr 12.000 deutsche Weine. Fünf Trauben gibt es als Höchstnote für die weltbesten Weinerzeuger. Davon gibt es in Deutschland nur 11 ? das Weingut Fritz Haag ist mit dabei. Der unverkennbare Weinstil des Spitzenweinguts, vom Gutsriesling bis zum Großen Gewächs, prägt feinfruchtige, filigrane Moselrieslinge mit unverkennbarem Lagencharakter. Für uns zählt der Gutsriesling vom Weingut Fritz Haag immer zu den besten in Deutschland.

Degustationsnotiz:

Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen, offener, mineralisch-schiefriger Duft mit dominanten Zitrusnoten und einer Auswahl gelber Früchte. Im Mund sehr fokussiert, präzise und animierend. Zeigt einen tollen Spannungsbogen aus gewisser Mundfülle, Saftigkeit, attraktiver Frucht reifer Aprikosen, Pfirsich, Mango und Limette mit einer spannenden Fruchtsäure. Einer der besten Gutsrieslinge Deutschlands, der auch in diesem Jahrgang Furore machen wird. Bilderbuch-Riesling aus allerbestem Hause, der in jedem Jahrgang zu den Kandidaten für die Wahl zum „Besten Gutsriesling Deutschlands“ ist. Nicht verpassen!

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

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Fritz Haag
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1110120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Gutswein

Mosel

Weingut Fritz Haag

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren